

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе
и цифровизации

А.В. Кубышкина

«11» мая 2022 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 (направленность) Технология продуктов общественного питания

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения очная, заочная

Общая трудоёмкость **5 з.е.**

Часов по учебному плану **180**

Брянская область, 2022

Программу составил(и):

к.с.-х.н., доцент Гапонова В.Е.



подпись

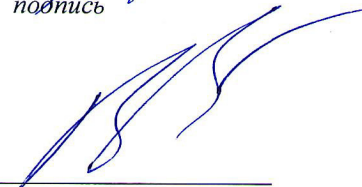
гл. технолог ООО «ППК «ВРЕМЯ ЕСТЬ»
Кривоножко В.А.



подпись

Рецензент:

заместитель генерального директора
ООО «ППК «ВРЕМЯ ЕСТЬ» Газин А.Д.



подпись

Рабочая программа дисциплины «Технология продуктов общественного питания» разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.

Составлена на основании учебных планов 2022 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль (направленность) Технология продуктов общественного питания, утвержденных Учёным советом университета от 11 мая 2022 г. протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на расширенном заседании кафедры технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств, протокол № 10 от 11 мая 2022 г.

Заведующий кафедрой, к.э.н., доцент Исаев Х.М.



1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Блок ОПОП ВО: **Б1.В.1.04**

2.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Для успешного освоения дисциплины слушателю необходимо:

знать: технология продукции общественного питания, товароведение продовольственных товаров, оборудование предприятий общественного питания, холодильное и вентиляционное оборудование, экономика предприятий общественного питания, технология блюд национальной и мировой кухни.

2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:

организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, безопасность продовольственного сырья и продуктов питания, санитария и гигиена питания, монтаж, эксплуатация, ремонт технологического оборудования, специализированное оборудование предприятий общественного питания, технология продуктов лечебного и профилактического питания, барное дело, производственная практика (организационно-управленческая практика), производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)

Знания, полученные при освоении дисциплины, необходимы для выполнения выпускной квалификационной работы.

3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЁННЫХ С ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Достижения планируемых результатов обучения, соотнесенных с общими целями и задачами ОПОП, является целью освоения дисциплины.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен усвоить трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами

Освоение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

Компетенция (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Результаты обучения
Профессиональные компетенции определяемые самостоятельно (ПКС)		
ПКС-4. Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полу-	ПКС-4.1 – Осуществляет использование технических средств для измерения основных параметров оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции 3	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

<p>фабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>		<p>населения на предприятиях общественного питания Владеть: способностью анализировать пищевую ценность продуктов, организовывать и осуществлять составление пищевых рационов для различных групп населения</p>
<p>ПКС-5. Способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии</p>	<p>ПКС-5.1 – Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продуктов питания, мучных и кондитерских изделий, технологии продукции лечебного и профилактического и функционального питания.</p> <p>ПКС-5.2 – Обосновывает и внедряет технологические решения в сфере производства блюд национальной и мировой кухни</p>	<p>Знать: традиционные и новые подходы в сфере производства продуктов питания, мучных и кондитерских изделий, лечебного и функционального питания; Уметь: устанавливать приоритеты при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; Владеть: способностью обосновывать и принимать конкретное техническое решения при разработке новых технологий в производстве продукции общественного питания, мучных и кондитерских изделий, лечебного и профилактического питания;</p> <p>Знать: особенности мировой и национальной кухни; Уметь: внедрять современные технологии в технологические решения в сфере производства мировой и национальной кухни; Владеть: навыками выбора конкретных технологических решений и средств при производстве блюд национальной и мировой кухни.</p>

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы: в соответствии с учебным планом и планируемыми результатами освоения ОПОП

4. Распределение часов дисциплины

Очная форма обучения

Вид занятий	№ семестров																	
	1		2		3		4		5		6		7		8		Итого	
									УП	РПД							УП	РПД
Лекции									32	32							32	32
Лабораторные									32	32							32	32
Практические									16	16							16	16
КСР									2	2							2	2
Курсовая работа									1,5	1,5							1,5	1,5
Консультация									1	1							1	1
Прием экзамена									0,25	0,25							0,25	0,25
Прием зачета																		
Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)									84,75	84,75							84,75	84,75
Сам. работа									69,5	69,5							69,5	69,5
Контроль									25,75	25,75							25,75	25,75
Итого									180	180							180	180

Заочная форма обучения

Вид занятий	№ курсов											
	1		2		3		4		5		Итого	
					УП	РП	УП	РП			УП	РП
Лекции							6	6			6	6
Лабораторные							6	6			6	6
Практические							6	6			6	6
КСР												
Курсовая работа							0,5	0,5			0,5	0,5
Консультация							1	1			1	1
Прием экзамена							0,25	0,25			0,25	0,25
Прием зачета												
Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)							19,75	19,75			19,75	19,75
Сам. работа							153,5	153,5			153,5	153,5
Контроль							6,75	6,75			6,75	6,75
Итого							180	180			180	180

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ
(очная форма обучения)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр	Часов	Компетенции
	Раздел 1. Технология кулинарной продукции			
1.1	Технология приготовления супов. /Лек/	5	2	ПКС-4 ПКС-5
1.2	Приготовление бульонов для супов и соусов. Суп-пюре куриный. /Лаб./	5	2	ПКС-4 ПКС-5
1.3	Приготовление заправочных супов. /СРС./	5	4	ПКС-4 ПКС-5
1.4	Составление ТТК на новые первые блюда. Расчет потерь, пищевой и энергетической ценности. /СРС/	5	2	ПКС-4 ПКС-5
1.5	Технология соусов. /Лек/	5	2	ПКС-4 ПКС-5
1.6	История появления соусов. Ассортимент соусов. /СРС/	5	3	ПКС-4 ПКС-5
1.7	Приготовление соуса «Основного красного», Белых соусов. /Лаб./	5	2	ПКС-4 ПКС-5
1.8	Составление нормативно-технологической документации на соусы. /СРС/	5	4	ПКС-4 ПКС-5
	Раздел 2. Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов			
2.1	Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов. /Лек/	5	2	ПКС-4 ПКС-5
2.2	Расчеты потерь сырья и полуфабрикатов при кулинарной обработке продукции из картофеля, овощей и грибов. /СРС/	5	2	ПКС-4 ПКС-5
2.3	Приготовление блюда «Картофель тушеный с грибами». /Лаб./	5	4	ПКС-4 ПКС-5
2.4	Разработка нормативно-технологической документации (ТТК). Расчет пищевой ценностиготавливаемых блюд. /Пр./	5	2	ПКС-4 ПКС-5
	Раздел 3. Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий			
3.1	Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий. /Лек/	5	2	ПКС-4 ПКС-5
3.2	Расчеты потерь сырья при кулинарной обработке продукции из круп, бобовых, макаронных изделий. /Пр./	5	2	ПКС-4 ПКС-5
3.3	Приготовление вязких и рассыпчатых каш. Приготовление макарон сливным способом. /Лаб./	5	4	ПКС-4 ПКС-5
3.4	Контрольная работа (тестирование) по Разделу 3. /СРС/	5	4	ПКС-4 ПКС-5

	Раздел 4. Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов			
4.1	Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов. /Лек/	5	4	ПКС-4 ПКС-5
4.2	Приготовление блюд из порционных полуфабрикатов. /Пр./	5	2	ПКС-4 ПКС-5
4.3	Приготовление изделий из рубленного мяса на примере блюда "Котлеты Домашние" /Лаб./	5	4	ПКС-4 ПКС-5
4.4	Механическая и тепловая кулинарная обработка мяса диких животных. /СРС/	5	4	ПКС-4 ПКС-5
	Раздел 5. Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика			
5.1	Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика. /Лек/	5	2	ПКС-4 ПКС-5
5.2	Расчеты потерь сырья и полуфабрикатов при кулинарной обработке продукции из мяса птицы и кролика. /СРС/	5	4	ПКС-4 ПКС-5
5.3	Технология приготовления "Курица печеная с яблоками" /Лаб./	5	4	ПКС-4 ПКС-5
	Раздел 6. Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных			
6.1	Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных. /Лек/	5	4	ПКС-4 ПКС-5
6.2	Расчеты потерь сырья и полуфабрикатов при кулинарной обработке продукции из рыбы и нерыбного водного сырья. /Пр./	5	2	ПКС-4 ПКС-5
6.3	Распространение блюд из экзотических морепродуктов по предприятиям общественного питания России. /СРС/	5	4	ПКС-4 ПКС-5
6.4	Технология приготовления «Рыбы тушеная в томате с овощами» /Лаб./	5	4	ПКС-4 ПКС-5
6.5	Расчет и построение ТТК и технологической схема приготовления блюда- «Рыба тушеная в томате с овощами»	5	2	ПКС-4 ПКС-5
	Раздел 7. Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога			
7.1	Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов, творога. /Лек/	5	2	ПКС-4 ПКС-5
7.2	Приготовление «Запеканки творожной». Приготовление омлетов, яичницы «Глазуньи». /Лаб./	5	4	ПКС-4 ПКС-5
7.3	Расчеты потерь сырья и полуфабрикатов при кулинарной обработке продукции из яиц и творога. /Пр./	5	2	ПКС-4 ПКС-5
	Расчеты потерь сырья и полуфабрикатов при кулинарной обработке продукции из яиц и творога. /СРС/	5	4	ПКС-4 ПКС-5
	Раздел 8. Технология холодных блюд и закусок			

8.1	Технология холодных блюд и закусок. /Лек/	5	2	ПКС-4 ПКС-5
8.2	Технология приготовления закусок: «Салат из сырых овощей», «Винегрет овощной» /Пр./	5	2	ПКС-4 ПКС-5
8.3	Расчеты потерь сырья и полуфабрикатов для приготовления закусок и холодных блюд. /Ср/	5	4	ПКС-4 ПКС-5
Раздел 9. Технология сладких блюд				
9.1	Технология сладких блюд. /Лек/	5	4	ПКС-4 ПКС-5
9.2	Технология приготовления "Пудинга сухарного" /СРС./	5	4	ПКС-4 ПКС-5
9.3	Технология приготовления "Блинчиков с творогом" /Лаб./	5	4	ПКС-4 ПКС-5
9.4	Расчеты потерь сырья и полуфабрикатов при приготовлении сладких блюд /Пр./	5	2	ПКС-4 ПКС-5
Раздел 10. Технология горячих и прохладительных напитков.				
10.1	Технология горячих и прохладительных напитков /Лек./	5	2	ПКС-4 ПКС-5
10.2	Расчеты нормативной документации на горячие и прохладительные напитки. /Ср./	5	4	ПКС-4 ПКС-5
10.3	Карта вин, технология производства алкогольных и безалкогольных напитков. /Ср./	5	4	ПКС-4 ПКС-5
Раздел 11. Технология кулинарной продукции для детского, диетического и других видов специального питания.				
11.1	Технология кулинарной продукции для детского, диетического и других видов специального питания. /Лек./	5	4	ПКС-4 ПКС-5
11.2	Особенности детского и юношеского питания /СРС/	5	6	ПКС-4 ПКС-5
	Выполнение курсовой работы по курсу «Технология продуктов общественного питания» /СРС/	5	8,5	ПКС-4 ПКС-5
	Контактная работа при подготовке курсовой работы по курсу «Технология продуктов общественного питания» /К/	5	1,5	ПКС-4 ПКС-5
	Контроль /К/		1,5	
	Консультация перед экзаменом/К/		1	
	Контактная работа при приеме экзамена /К/		0,25	

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (заочная форма обучения)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Курс	Часов	Компетенции
	Раздел 1. Технология кулинарной продукции			
1.1	Технология приготовления супов. /Лек/	4	1	ПКС-4 ПКС-5
1.2	Приготовление бульонов для супов и соусов. Суп-пюре куриный. /СРС./	4	4	ПКС-4 ПКС-5
1.3	Приготовление заправочных супов. /СРС./	4	4	ПКС-4 ПКС-5
1.4	Составление ТТК на новые первые блюда. Расчет потерь, пищевой и энергетической ценности. /СРС/	4	6	ПКС-4 ПКС-5
1.5	Технология соусов. /Лек/	4	1	ПКС-4 ПКС-5
1.6	История появления соусов. Ассортимент соусов. /СРС/	4	4	ПКС-4 ПКС-5
1.7	Приготовление соуса «Основного красного», Белых соусов. /СРС/	4	4	ПКС-4 ПКС-5
1.8	Составление нормативно-технологической документации на соусы. /Лаб./	4	2	ПКС-4 ПКС-5
	Раздел 2. Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов			
2.1	Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов. /Лек/	4	1	ПКС-4 ПКС-5
2.2	Расчеты потерь сырья и полуфабрикатов при кулинарной обработке продукции из картофеля, овощей и грибов. /СРС/	4	6	ПКС-4 ПКС-5
2.3	Приготовление блюда «Картофель тушеный с грибами». /СРС/	4	4	ПКС-4 ПКС-5
2.4	Разработка нормативно-технологической документации (ТТК). Расчет пищевой ценностиготавливаемых блюд. /Пр./	4	2	ПКС-4 ПКС-5
	Раздел 3. Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий			
3.1	Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий. /СРС/	4	4	ПКС-4 ПКС-5
3.2	Расчеты потерь сырья при кулинарной обработке продукции из круп, бобовых, макаронных изделий. /Пр./	4	1	ПКС-4 ПКС-5
3.3	Приготовление вязких и рассыпчатых каш. Приготовление макарон сливным способом. /СРС/	4	4	ПКС-4 ПКС-5
3.4	Контрольная работа (тестирование) по Разделу 3. /СРС/	4	4	ПКС-4 ПКС-5
	Раздел 4. Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов			

4.1	Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов. /Лек/	4	1	ПКС-4 ПКС-5
4.2	Приготовление блюд из порционных полуфабрикатов. /СРС/	4	6	ПКС-4 ПКС-5
4.3	Приготовление изделий из рубленного мяса на примере блюда "Котлеты Домашние" /СРС./	4	4	ПКС-4 ПКС-5
4.4	Механическая и тепловая кулинарная обработка мяса диких животных. /СРС/	4	4	ПКС-4 ПКС-5
	Раздел 5. Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика			
5.1	Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика. /Лек/	4	1	ПКС-4 ПКС-5
5.2	Расчеты потерь сырья и полуфабрикатов при кулинарной обработке продукции из мяса птицы и кролика. /СРС/	4	6	ПКС-4 ПКС-5
5.3	Технология приготовления "Курица печеная с яблоками" /СРС/	4	4	ПКС-4 ПКС-5
	Раздел 6. Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных			
6.1	Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных. /Лек/	4	1	ПКС-4 ПКС-5
6.2	Расчеты потерь сырья и полуфабрикатов при кулинарной обработке продукции из рыбы и нерыбного водного сырья. /Пр./	4	1	ПКС-4 ПКС-5
6.3	Распространение блюд из экзотических морепродуктов по предприятиям общественного питания России. /СРС/	4	4	ПКС-4 ПКС-5
6.4	Технология приготовления «Рыбы тушеная в томате с овощами» /СРС./	4	4	ПКС-4 ПКС-5
6.5	Расчет и построение ТТК и технологической схема приготовления блюда- «Рыба тушеная в томате с овощами»/СРС/	4	6	ПКС-4 ПКС-5
	Раздел 7. Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога			
7.1	Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов, творога. /СРС/	4	6	ПКС-4 ПКС-5
7.2	Приготовление «Запеканки творожной». Приготовление омлетов, яичницы «Глазуньи». /СРС./	4	4	ПКС-4 ПКС-5
7.3	Расчеты потерь сырья и полуфабрикатов при кулинарной обработке продукции из яиц и творога. /СРС./	4	4	ПКС-4 ПКС-5
	Расчеты потерь сырья и полуфабрикатов при кулинарной обработке продукции из яиц и творога. /Лаб./	4	2	ПКС-4 ПКС-5
	Раздел 8. Технология холодных блюд и закусок			
8.1	Технология холодных блюд и закусок. /СРС/	4	6	ПКС-4 ПКС-5

8.2	Технология приготовления закусок: «Салат из сырых овощей», «Винегрет овощной» /СРС./	4	4	ПКС-4 ПКС-5
8.3	Расчеты потерь сырья и полуфабрикатов для приготовления закусок и холодных блюд. /Лаб./	4	2	ПКС-4 ПКС-5
	Раздел 9. Технология сладких блюд			
9.1	Технология сладких блюд. /СРС/	4	6	ПКС-4 ПКС-5
9.2	Технология приготовления "Пудинга сахарного" /СРС./	4	4	ПКС-4 ПКС-5
9.3	Технология приготовления "Блинчиков с творогом" /СРС/	4	4	ПКС-4 ПКС-5
9.4	Расчеты потерь сырья и полуфабрикатов при приготовлении сладких блюд /Пр./	4	2	ПКС-4 ПКС-5
	Раздел 10. Технология горячих и прохладительных напитков.			
10.1	Технология горячих и прохладительных напитков /СРС./	4	4	ПКС-4 ПКС-5
10.2	Расчеты нормативной документации на горячие и прохладительные напитки. /СРС/	4	6	ПКС-4 ПКС-5
10.3	Карта вин, технология производства алкогольных и безалкогольных напитков. /СРС./	4	4	ПКС-4 ПКС-5
	Раздел 11. Технология кулинарной продукции для детского, диетического и других видов специального питания.			
11.1	Технология кулинарной продукции для детского, диетического и других видов специального питания. /СРС/	4	6	ПКС-4 ПКС-5
11.2	Особенности детского и юношеского питания /СРС/	4	6	ПКС-4 ПКС-5
	Выполнение курсовой работы по курсу «Технология продуктов общественного питания» /СРС/	4	9,5	ПКС-4 ПКС-5
	Контактная работа при подготовке курсовой работы по курсу «Технология продуктов общественного питания» /К/	4	0,5	ПКС-4 ПКС-5
	Контроль /К/		6,75	
	Консультация перед экзаменом/К/		1	
	Контактная работа при приеме экзамена /К/		0,25	

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

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Приложение №1

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература				
	Авторы, со- ставители	Заглавие	Издатель- ство, год	Кол-во
Л1.1	Мглинец А.И.	Технология продукции общественного питания: учебник/ под ред. А. И. Мглинца - СПб.: Троицкий мост, 2010.	СПб.: Троицкий мост, 2010	15
Л1.2	Куткина М.Н.	Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров направления подготовки 19.03.04 — «Технология продукции и организация общественного питания» / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова, О. И. Иригина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 674 с. — ISBN 978-5-6044302-8-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/111168.html (дата обращения: 31.08.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей	Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022	ЭБС «IPR BOOKS»
Л1.3	Любецкая, Т. Р	Любецкая, Т. Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач : учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 140 с. — ISBN 978-5-394-03380-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/85465.html (дата обращения: 31.08.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей	Москва : Дашков и К, 2019	ЭБС «IPR BOOKS»
6.2.1. Дополнительная литература				
Л2.1	Куткина М.Н.	Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров направления подготовки 19.03.04 — «Технология продукции и организация общественного питания» / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова, О. И. Иригина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 674 с. — ISBN 978-5-6044302-8-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/111168.html (дата обращения: 31.08.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей	Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022	ЭБС «IPR BOOKS»
Л2.3	Бочкарева З.А.	Технология продукции общественного питания в вопросах и ответах : учебное пособие / З. А. Бочкарева, В. А. Авроров, А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова. — Пенза : ПензГТУ, [б. г.]. — Часть I — 2012. — 82 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/62572 (дата обращения: 31.08.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Пенза : ПензГТУ, [б. г.]. — Часть I — 2012	ЭБС «Лань»

Л2.4	Бочкарева З.А	Технология продукции общественного питания в вопросах и ответах : учебное пособие / З. А. Бочкарева, В. А. Авроров, А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова. — Пенза : ПензГТУ, [б. г.]. — Часть II — 2012. — 135 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/62573 (дата обращения: 31.08.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Пенза : ПензГТУ, [б. г.]. — Часть II— 2012	ЭБС «Лань»
Л2.5	Кобыляцкий П.С.	Физико-химические основы производства пищевых продуктов : учебное пособие / составитель П. С. Кобыляцкий. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 257 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134401 (дата обращения: 31.08.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Персиановский : Донской ГАУ, 2019	ЭБС «Лань»
Л2.6	Озерова Т. С.	Озерова, Т. С. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / Т. С. Озерова. — Тольятти : ТГУ, 2017. — 33 с. — ISBN 978-5-8259-1204-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/140112 (дата обращения: 31.08.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Тольятти : ТГУ, 2017	ЭБС «Лань»
Л2.7	Мишина О. Ю	Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/112368 (дата обращения: 31.08.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018	ЭБС «Лань»
6.1.3. Методические разработки				
ЛЗ.1	Гапонова В.Е.	Гапонова, В.Е. Технология продукции общественного питания: учебно-методическое пособие по выполнению лабораторных работ студентами очной формы обучения направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / В.Е. Гапонова, Х.М. Исаев, Слезко Е.И. – Брянск: Брянский ГАУ, 2016. – 48 с.	Брянск :БГАУ, 2016	http://www.bgsaha.com/ru/book/432920/
ЛЗ.2	Гапонова, В.Е.	Гапонова, В.Е. Технология продукции общественного питания: учебно-методическое пособие по выполнению лабораторных работ студентами очной формы обучения направления 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» /В.Е. Гапонова, Х.М. Исаев. – Брянск: Брянский ГАУ, 2015. – с.20.	Брянск :БГАУ, 2015	http://www.bgsaha.com/ru/book/113600/
ЛЗ.3	Гапонова, В.Е.	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.	Брянск: Издательство Брянская ГСХА, 2014	http://www.bgsaha.com/ru/book/113184/

6.2. Перечень современных профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

ОС Windows 7 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно.

ОС Windows 10 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно.

MS Office std 2013 (контракт 172 от 28.12.2014 с ООО Альта плюс) Срок действия лицензии – бессрочно.

Офисный пакет MS Office std 2016 (Договор Tr000128244 от 12.12.2016 с АО СофтЛайн Трейд) Срок действия лицензии – бессрочно.

PDF24 Creator (Работа с pdf файлами, geek Software GmbH). Свободно распространяемое ПО.

Foxit Reader (Просмотр документов, бесплатная версия, Foxit Software Inc). Свободно распространяемое ПО.

Консультант Плюс (справочно-правовая система) (Гос. контракт №41 от 30.03.2018 с ООО Альянс) Срок действия лицензии – бессрочно.

Техэксперт (справочная система нормативно-технической и нормативно-правовой информации) (Контракт 120 от 30.07.2015 с ООО Техэксперт) Срок действия лицензии – бессрочно.

КОМПАС-3D Viewer V13 SP1 (ЗАО АСКОН). Свободно распространяемое ПО.

6.3. Перечень программного обеспечения

OS Windows 7 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно.

OS Windows 10 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно.

MS Office std 2013 (контракт 172 от 28.12.2014 с ООО Альта плюс) Срок действия лицензии – бессрочно.

Офисный пакет MS Office std 2016 (Договор Tr000128244 от 12.12.2016 с АО СофтЛайн Трейд) Срок действия лицензии – бессрочно.

PDF24 Creator (Работа с pdf файлами, geek Software GmbH). Свободно распространяемое ПО.

Foxit Reader (Просмотр документов, бесплатная версия, Foxit Software Inc). Свободно распространяемое ПО.

Консультант Плюс (справочно-правовая система) (Гос. контракт №41 от 30.03.2018 с ООО Альянс) Срок действия лицензии – бессрочно.

Техэксперт (справочная система нормативно-технической и нормативно-правовой информации) (Контракт 120 от 30.07.2015 с ООО Техэксперт) Срок действия лицензии – бессрочно.

КОМПАС-3D Viewer V13 SP1 (ЗАО АСКОН). Свободно распространяемое ПО.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебная аудитория для проведения учебных занятий лекционного, лабораторного и практического типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы и семинарских занятий – УПК-1 лаборатория технологического оборудования предприятий общественного питания	Специализированная мебель на 18 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Характеристика лаборатории: 1. Переносное мультимедийное оборудование а) ноутбук б) мультимедийный проектор в) экран 2. Видеоматериалы 3. Телевизор LCD 37 42 Toshiba 4. Стенды 5. Макеты: соковыжималка, пищеварочный котел 6. Оборудование: набор сит, делитель проб зерна ДРЗУ-2, рассев лабораторный РЛ-2, тестомес Н20, печь СВЧ ELENBRG MS1710d, сушка для фруктов ELENBRG, овощерезка MFC, весы PH, хлебопечь ELENBRG BM 3100, миксер KitchenAid, прибор ОХЛ 7. Плакаты 8. Методические и наглядные пособия
Учебная аудитория для проведения учебных занятий лекционного, лабораторного и практического типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы – УПК-2 лаборатория технологии продуктов общественного питания	Специализированная мебель на 18 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Характеристика лаборатории: 1. Стенды 2. Макеты: картофелеочистительная машина 3. Оборудование: ванна моечная BM-2/530, вытяжка ЗВП 8/7, картофелечистка МОК-300, плита индукционная IN3500 indokor, плита промышленная электрическая ПМЭ-4-10, плита электрическая ПЭМ 4-020 (4 комфорки, без духового шкафа) Гомсельмаш, столы разделочные производственные, фритюрница ВЕСКЕРS FB 4, шкаф жарочный ШЖЭП 1, шкаф расстойный XL-041, шкаф хлебопекарный XF035TG, полка кухонная для тарелок ПКТ -600 Atesy, комбайн ELENBRG FP-700

	<p>(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, миска 20 см 1,5 л нержавеющая сталь, ложка чайная 13 см «Marselles» Luxstahl, 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, миска 26 см 3 л нержавеющая сталь, миска 30 см 5 л нержавеющая сталь</p> <p>4. Плакаты 5. Методические и наглядные пособия</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал научной библиотеки)</p>	<p>Специализированная мебель на 100 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя</p> <p>Характеристика аудитории: 15 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде.</p> <p>Лицензионное программное обеспечение: ОС Windows 10 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно. LibreOffice – Свободно распространяемое ПО. Microsoft Windows Defender (Контракт №0327100004513000065_45788 от 28.01.2014). Срок действия лицензии – бессрочно.</p> <p>Лицензионное программное обеспечение отечественного производства: КОМПАС-3D (Сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019) 1С:Предприятие 8 (Лицензионный договор 2205 от 17.06.2015)</p>

8. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

- для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом;
- экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

- для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
- экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

- для слепых и слабовидящих:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

- для глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Учебные аудитории для всех видов контактной и самостоятельной работы, научная библиотека и иные помещения для обучения оснащены специальным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения:

- для слепых и слабовидящих:

- электронно-оптическое устройство доступа к информации для лиц с ОВЗ предназначено для чтения и просмотра изображений людьми с ослабленным зрением.
- специализированный программно-технический комплекс для слабовидящих. (аудитория 1-203)

- для глухих и слабослышащих:

- автоматизированным рабочим местом для людей с нарушением слуха и слабослышащих;
- акустический усилитель и колонки;

- индивидуальные системы усиления звука

«ELEGANT-R» приемник 1-сторонней связи в диапазоне 863-865 МГц

«ELEGANT-T» передатчик

«Easy speak» - индукционная петля в пластиковой оплетке для беспроводного подключения устройства к слуховому аппарату слабослышащего

Микрофон петличный (863-865 МГц), Hengda

Микрофон с оголовьем (863-865 МГц)

- групповые системы усиления звука

- Портативная установка беспроводной передачи информации .

- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- передвижными, регулируемые эргономическими партами СИ-1;
- компьютерной техникой со специальным программным обеспечением.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

Технология продукции 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

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

Компетенция (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Результаты обучения
Профессиональные компетенции определяемые самостоятельно (ПКС)		
<p>ПКС-4 Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>ПКС-4.1 – Осуществляет использование технических средств для измерения основных параметров оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	<p>Знать: основные параметры технологических процессов производства продукции питания, свойства сырья и полуфабрикатов; физиологическую роль основных веществ пищи;</p> <p>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</p> <p>Владеть: способностью анализировать пищевую ценность продуктов, организовывать и осуществлять составление пищевых рационов для различных групп населения</p>
<p>ПКС-5. Способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии</p>	<p>ПКС-5.1 – Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продуктов питания, мучных и кондитерских изделий, технологии продукции лечебного и профилактического и функционального питания.</p> <p>ПКС-5.2 – Обосновывает и внедряет технологические решения в сфере производства блюд национальной и мировой кухни</p>	<p>Знать: традиционные и новые подходы в сфере производства продуктов питания, мучных и кондитерских изделий, лечебного и функционального питания;</p> <p>Уметь: устанавливать приоритеты при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;</p> <p>Владеть: способностью обосновывать и принимать конкретного технического решения при разработке новых технологий в производстве продукции общественного питания, мучных и кондитерских изделий, лечебного и профилактического питания;</p> <p>Знать: особенности мировой и национальной кухни;</p> <p>Уметь: внедрять современные технологии в технологические решения в сфере производства мировой и национальной кухни;</p> <p>Владеть: навыками выбора конкретных технологических решений и средств при производстве блюд национальной и мировой кухни.</p>

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

№	Наименование разделов	3.1	3.2	3.3	У.1	У.2	У.3	Н.1	Н.2	Н.3
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 продукции общественного питания»

<p>ПКС-4 Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;</p> <p>ПКС-4.1 – Осуществляет использование технических средств для измерения основных параметров оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p>					
Знать (3.1)		Уметь (У.1)		Владеть (Н.1)	
основные параметры технологических процессов производства продукции питания, свойства сырья и полуфабрикатов; физиологическую роль основных веществ пищи	Лек.(1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.6, 6.1, 6.3, 7.1, 7.3, 7.9)	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, 2.1, 3.1, 4.1, 5.6, 6.1, 6.3, 7.1, 7.3, 7.9)	способностью анализировать пищевую ценность продуктов, организовывать и осуществлять составление пищевых рационов для различных групп населения	Лек.(1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.6, 6.1, 6.3, 7.1, 7.3, 7.9)
<p>ПКС-5. Способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии;</p> <p>ПКС-5.1 – Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продуктов питания, мучных и кондитерских изделий, технологии продукции лечебного и профилактического и функционального питания.</p>					

Знать (3.2)		Уметь (У.2)		Владеть (Н.2)	
традиционные и новые подходы в сфере производства продуктов питания, мучных и кондитерских изделий, лечебного и функционального питания	Лек.(1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.6, 6.1, 6.3, 7.1, 7.3, 7.9) Лаб. (2.4, 3.3, 3.9, 3.15, 3.18, 3.21, 3.25, 3.26, 5.3, 5.8, 5.2,5.16, 5.19, 6.2, 7.4, 7.7	устанавливать приоритеты при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;	Лек.(1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.6, 6.1, 6.3, 7.1, 7.3, 7.9) Лаб. (2.4, 3.3, 3.9, 3.15, 3.18, 3.21, 3.25, 3.26, 5.3, 5.8, 5.2,5.16, 5.19, 6.2, 7.4, 7.7)	способностью обосновывать и принимать конкретного технического решения при разработке новых технологий в производстве продукции общественного питания, мучных и кондитерских изделий, лечебного и профилактического питания;	Лек.(1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.6, 6.1, 6.3, 7.1, 7.3, 7.9) Пр. (2.5, 3.4, 3.6, 3.12, 3.19, 3.24, 3.40, 4.3, 5.2, 5.9, 5.10, 5.14, 5.18, 7.2)
ПКС-5.2 – Обосновывает и внедряет технологические решения в сфере производства блюд национальной и мировой кухни					
Знать (3.2)		Уметь (У.2)		Владеть (Н.2)	
особенности мировой и национальной кухни;	Лек.(1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.6, 6.1, 6.3, 7.1, 7.3, 7.9) Лаб. (2.4, 3.3, 3.9, 3.15, 3.18, 3.21, 3.25, 3.26, 5.3, 5.8, 5.2,5.16, 5.19, 6.2, 7.4, 7.7)	внедрять современные технологии в технологические решения в сфере производства мировой и национальной кухни	Лек.(1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.6, 6.1, 6.3, 7.1, 7.3, 7.9) Лаб. (2.4, 3.3, 3.9, 3.15, 3.18, 3.21, 3.25, 3.26, 5.3, 5.8, 5.2,5.16, 5.19, 6.2, 7.4, 7.7)	навыками выбора конкретных технологических решений и средств при производстве блюд национальной и мировой кухни.	Лек.(1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.6, 6.1, 6.3, 7.1, 7.3, 7.9) Пр. (2.5, 3.4, 3.6, 3.12, 3.19, 3.24, 3.40, 4.3, 5.2, 5.9, 5.10, 5.14, 5.18, 7.2)

3. ПОКАЗАТЕЛИ, КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИЙ И ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

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	Технология кулинарной продукции.	Технология приготовления супов. Приготовление бульонов для супов и соусов. Суп-пюре куриный. Технология приготовления заправочных супов. Составление ТТК на новые первые блюда. Расчет потерь, пищевой и энергетической ценности. Технология соусов. История появления соусов. Ассортимент соусов. Технология приготовления соуса «Основного красного», Белых соусов. Составление нормативно-технологической документации на соусы.	ПКС-4, ПКС-5	9-21

2	Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов.	Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов. Расчеты потерь сырья и полуфабрикатов при кулинарной обработке продукции из картофеля, овощей и грибов. Приготовление блюда «Картофель тушеный с грибами». Технология приготовления овощного рагу.	ПКС-4, ПКС-5	83,87
3	Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.	Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий. Расчеты потерь сырья при кулинарной обработке продукции из круп, бобовых, макаронных изделий. Приготовление вязких и рассыпчатых каш. Приготовление макарон сливным способом.	ПКС-4, ПКС-5	2-8
4	Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов.	Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов. Приготовление блюд из порционных полуфабрикатов. Приготовление изделий из рубленного мяса на примере блюда "Котлеты Домашние" Механическая и тепловая кулинарная обработка мяса диких животных.	ПКС-4, ПКС-5	47-70
5	Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика.	Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика. Расчеты потерь сырья и полуфабрикатов при кулинарной обработке продукции из мяса птицы и кролика. Технология приготовления "Курица печеная с яблоками"	ПКС-4, ПКС-5	79-81
6	Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных	Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных. Расчеты потерь сырья и полуфабрикатов при кулинарной обработке продукции из рыбы и нерыбного водного сырья. Распространение блюд из экзотических морепродуктов по предприятиям общественного питания России. Технология приготовления "Рыбы тушеная в томате с овощами"	ПКС-4, ПКС-5	72-78
7	Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога.	Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов, творога. Приготовление «Запеканки творожной». Приготовление омлетов, яичницы «Глазуньи». Расчеты потерь сырья и полуфабрикатов при кулинарной обработке продукции из яиц и творога.	ПКС-4, ПКС-5	12-17
8	Технология холодных блюд и закусок.	Технология холодных блюд и закусок. Технология приготовления закусок: «Салат из сырых овощей», «Винегрет овощной» Расчеты потерь сырья и полуфабрикатов для приготовления закусок и холодных блюд.	ПКС-4, ПКС-5	8-11
9	Технология сладких блюд.	Технология сладких блюд. Технология приготовления "Пудинга сухарного" Технология приготовления "Блинчиков с творогом" Расчеты потерь сырья и полуфабрикатов при приготовлении сладких блюд .	ПКС-4, ПКС-5	20-26
10	Технология горячих и прохладительных	Технология горячих и прохладительных напитков.	ПКС-4, ПКС-5	38-46

	напитков.	Расчеты нормативной документации на горячие и прохладительные напитки. Карта вин, технология производства алкогольных и безалкогольных напитков.		
11	Технология кулинарной продукции для детского, диетического и других видов специального питания	Технология кулинарной продукции для детского, диетического и других видов специального питания. Особенности детского и юношеского питания.	ПКС-4, ПКС-5	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 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.

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.

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; | г) цвет от темно-красного до коричневого; |
| б) запах свежего мяса; | д) сухая или влажная поверхность; |
| в) дряблая консистенция; | 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) 5-10⁰С;
- б) 12-14⁰С;**
- в) 20-25⁰С;

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

- а) 50⁰С;
- б) 75⁰С;**
- в) 65⁰С.

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

- 1) 65⁰С;**
- 2) 55⁰С;
- 3) 85⁰С.

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
- б) припускание
- а) 0,2-0,3;
- 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

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 в 4 семестре - «зачет с оценкой». Студенты допускаются к зачету 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 зачете;
- результатами автоматизированного тестирования знания основных понятий.
- активной работой на практических занятиях.

Знания, умения, навыки студента на зачете 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 бально-рейтинговой системой. Основой для определения оценки служит уровень усвоения студентами материала, предусмотренного данной рабочей программой.

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:

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

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:

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

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

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

Оценка за зачет 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. зачетная.

Ввиду этого общая оценка представляет собой действительное число от 0 до 25. Отлично - 25- 21 баллов, хорошо - 20-16 баллов, удовлетворительно - 15-11 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 (темы, вопросы)	Контролируемые компетенции	Оценочное средство (№ вопроса)
1	Технология кулинарной продукции.	Технология приготовления супов. Приготовление бульонов для супов и соусов. Суп-пюре куриный. Технология приготовления заправочных супов. Составление ТТК на новые первые блюда. Расчет потерь, пищевой и энергетической ценности. Технология соусов. История появления соусов. Ассортимент соусов. Технология приготовления соуса «Основного красного», Белых соусов. Составление нормативно-технологической документации на соусы.	ПКС-4, ПКС-5	9-21
2	Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов.	Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов. Расчеты потерь сырья и полуфабрикатов при кулинарной обработке продукции из картофеля, овощей и грибов. Приготовление блюда «Картофель тушеный с грибами». Технология приготовления овощного рагу.	ПКС-4, ПКС-5	83,87
3	Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.	Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий. Расчеты потерь сырья при кулинарной обработке продукции из круп, бобовых, макаронных изделий. Приготовление вязких и рассыпчатых каш. Приготовление макарон сливным способом.	ПКС-4, ПКС-5	2-8

4	Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов.	Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов. Приготовление блюд из порционных полуфабрикатов. Приготовление изделий из рубленного мяса на примере блюда "Котлеты Домашние" Механическая и тепловая кулинарная обработка мяса диких животных.	ПКС-4, ПКС-5	47-70
5	Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика.	Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика. Расчеты потерь сырья и полуфабрикатов при кулинарной обработке продукции из мяса птицы и кролика. Технология приготовления "Курица печеная с яблоками"	ПКС-4, ПКС-5	79-81
6	Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных	Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных. Расчеты потерь сырья и полуфабрикатов при кулинарной обработке продукции из рыбы и нерыбного водного сырья. Распространение блюд из экзотических морепродуктов по предприятиям общественного питания России. Технология приготовления "Рыбы тушеная в томате с овощами"	ПКС-4, ПКС-5	72-78
7	Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога.	Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов, творога. Приготовление «Запеканки творожной». Приготовление омлетов, яичницы «Глазуньи». Расчеты потерь сырья и полуфабрикатов при кулинарной обработке продукции из яиц и творога.	ПКС-4, ПКС-5	12-17
8	Технология холодных блюд и закусок.	Технология холодных блюд и закусок. Технология приготовления закусок: «Салат из сырых овощей», «Винегрет овощной» Расчеты потерь сырья и полуфабрикатов для приготовления закусок и холодных блюд.	ПКС-4, ПКС-5	8-11
9	Технология сладких блюд.	Технология сладких блюд. Технология приготовления "Пудинга сухарного" Технология приготовления "Блинчиков с творогом" Расчеты потерь сырья и полуфабрикатов при приготовлении сладких блюд .	ПКС-4, ПКС-5	20-26
10	Технология горячих и прохладительных напитков.	Технология горячих и прохладительных напитков. Расчеты нормативной документации на горячие и прохладительные напитки. Карта вин, технология производства алкогольных и безалкогольных напитков.	ПКС-4, ПКС-5	38-46
11	Технология кулинарной продукции для детского, диетического и других видов специального питания	Технология кулинарной продукции для детского, диетического и других видов специального питания. Особенности детского и юношеского питания.	ПКС-4, ПКС-5	66-70

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

