



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
Дальневосточный федеральный университет  
(ДВФУ)

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

«СОГЛАСОВАНО»  
Руководитель ОП

  
Л.В. Левочкина  
«27» июня 2017 г.



«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор департамента  
пищевых наук и технологий

  
Ю.В. Приходько  
«27» июня 2017 г.

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Основы технологии продукции общественного питания»**

Направление подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Образовательная программа «Технология продукции и организация общественного питания»  
Форма подготовки очная

Школа биомедицины  
Департамент пищевых наук и технологий  
Курс 2, семестр 3,4  
Лекции 54 час.  
Практические занятия – 72 час.  
Лабораторные работы – 54 час.  
Самостоятельная работа – 45 час.  
Всего часов – 252 час.  
Всего часов аудиторной нагрузки – 180 час.  
Контрольные работы – \_\_\_\_\_  
Зачет – 3 семестр  
Экзамен – 4 семестр

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 г.

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДВФУ «27» 06 2017 г.

Директор Департамента пищевых наук и технологий

Ю.В. Приходько

Составитель:

Л.В. Кушнаренко к.т.н., доцент

## АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины  
**Технология продукции общественного питания»**

Направление подготовки: **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Образовательная программа: **«Технология продукции и организация общественного питания»**

Учебно-методический комплекс дисциплины **«Основы технологии продукции общественного питания»** разработан для студентов \_\_2 курса по направлению **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** профиль подготовки **«Технология продукции и организация общественного питания»** в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 04.04.2016).

Дисциплина **«Основы технологии продукции общественного питания»** входит в базовую часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет \_\_252\_\_ часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (\_\_54\_\_ часов), лабораторные занятия (\_\_54\_\_ часов), практические занятия (\_\_72\_\_ часов), самостоятельная работа студента (\_\_45\_\_ часа). Дисциплина реализуется на \_\_2\_\_ курсе в \_3,4\_\_ семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- изучение первичных навыков характеристики основных групп сырья, требования к качеству различных групп сырья;
- изучение основ обработки пищевого сырья и технологии приготовления блюд;
- изучение ассортимента и классификации полуфабрикатов, первоначальных навыков требования к качеству полуфабрикатов;
- изучение основных групп готовой продукции, ассортимент и классификация продукции общественного питания;

- изучение первоначальных навыков способов и приемы обработки сырья и полуфабрикатов;
- изучение нормативно-технической документации отрасли.

Дисциплина **«Основы технологии продукции общественного питания»** логически и содержательно связана с такими курсами, как «Введение в основы специальности», «Экспертиза качества сырья, используемого для производства продуктов общественного питания», «Технология производства функциональных продуктов», «Физико-химические свойства продукции общественного питания».

Дисциплина направлена на формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2)

Автор-составитель учебно-методического комплекса  
к.т.н., доцент

Департамента пищевых  
наук и технологий \_\_\_\_\_ Л.В. Кушнарченко

Директор Департамента  
пищевых наук и технологий \_\_\_\_\_ Ю.В. Приходько



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Дальневосточный федеральный университет»  
(ДВФУ)

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

«СОГЛАСОВАНО»  
Школы биомедицины  
Руководитель ОП

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор Департамента пищевых наук и  
технологий

\_\_\_\_\_ Л.В. Левочкина  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 г.

\_\_\_\_\_ Ю.В. Приходько  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Технология продукции общественного питания**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания**

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа  
«Основы технологии продукции общественного питания»

**Форма подготовки очная**

курс   2   семестр   3,4  

лекции   54   час.

лабораторные работы   54   час.

практические занятия   72   час.

в том числе с использованием МАО лек.   7  /пр.   5  /лаб.   10   час.

всего часов аудиторной нагрузки   180   час.

в том числе с использованием МАО   23   час.

самостоятельная работа   45   час.

в том числе на подготовку к экзамену   27   час.

зачет   3   семестр

экзамен   4   семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с образовательным стандартом, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2018 г.

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № \_\_\_\_\_ от «27»   06   2017 г.

Руководитель ОП   Левочкина Л.В.  

Составитель (ли): \_\_\_\_\_ Кушнарченко Л.В.

**Оборотная сторона титульного листа РПУД**

**I I. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента пищевых наук и технологий:**

Протокол от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Директор ДПНиТ \_\_\_\_\_ \_Приходько Ю.В.\_\_\_\_  
(подпись) (И.О. Фамилия)

**II. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента пищевых наук и технологий:**

Протокол от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Директор ДПНиТ \_\_\_\_\_ \_Приходько Ю.В.\_\_\_\_  
(подпись) (И.О. Фамилия)

## ABSTRACT

**Bachelor's/Specialist's/Master's degree in 19.03.04 Fundamentals of Technology products and catering**

**Study profile/ Specialization/ Master's Program** «The technology of production and organization of catering services».

**Course title:** Technology of production of public catering

**Basic part of Block Б1.Б.20, 7 credits Basic part of Block**

**Instructor:** Kushnarenko L.V.

**At the beginning of the course a student should be able to:**

- The the study of methods of processing food raw materials and technology of cooking all categories of dishes and culinary products.

**Learning outcomes:**

OPK -1 with the ability to search, store, process and analyze information from various sources and databases, present it in the required format using information, computer and network technologies

PK - 29 ability to measure and compile a description of the experiments conducted, to prepare data for the compilation of reviews, reports and scientific publications; possession of statistical methods and means of processing experimental data of the research

**Course description:** The content of the course covers the ways of preparation of production of public catering from different types of raw materials — vegetables, grain, meat and meat products, fish, eggs, cottage cheese are described bakeries of products, Material is stated according to modern hygienic requirements to quality and safety of food.

**Main course literature:**

### Main literature

1. Laboratory Workshop / Lipatova L.P. - 2nd ed., Rev. and add. - M .: Forum, SIC INFRA-M, 2016. - 376 pp .: 60x90 1/16. - (Higher Education: Undergraduate) (Binding) ISBN 978-5-00091-119-8 -Access mode: <http://znanium.com/catalog/product/518473>

2. Technology products catering: Textbook / A.S. Town Hall, B.A. Baranov, T.V. Shlenskaya et al .; by ed. A.S. Town Hall. - M .: Forum, SIC INFRA-M, 2016. - 240 pp .: 60x90 1/16. - (Higher education) (Cover) ISBN 978-5-00091-131-0 - Access mode: <http://znanium.com/catalog/product/520513>

3. Technology of catering products: A textbook for bachelors / A.S.Ratushny - Moscow: Dashkov and K, 2016. - 336 pp .: 60x90 1/16. - (Applied baccalaureate) (Binding) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 copies. - Access mode: <http://znanium.com/catalog/product/519492>

4. Technology products catering in questions and answers. Part I

Bochkareva Z.A., Avrorov V.A., Kurochkin A.A., Shaburova G.V. Penza State Technological University. 2012. - 82 p. - Access mode: <https://e.lanbook.com/book/62572>

4. Technology of production of public catering products: a textbook for universities in 2 tons: 2. Technology dishes, snacks, beverages, flour culinary, confectionery and bakery products / [A. S. Ratushny, B. A. Baranov, N. I. Kovalev and others]; by ed. A. S. Ratushnogo .- Moscow: Peace, 2004.-415 p. - Access mode: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:340199&theme=FEFU>

5. Popova, N.N. Fundamentals of nutrition [Electronic resource]: a manual / NN Popov. - Electron. Dan. - Voronezh: VSUIT, 2013. - 106 p. - Access mode: <https://e.lanbook.com/book/71654>

**Form of final knowledge control:** examination

## АННОТАЦИЯ

Курс «Основы технологии продукции общественного питания» входит в блок Б1.Б 13 и относится к ее базовой части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 час. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Введение в основы специальности», «Экспертиза качества сырья, используемого для производства продуктов общественного питания», «Технология производства функциональных продуктов» «Физико-химические свойства продукции общественного питания».

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения способов первичной обработки и технологии приготовления всех групп блюд общественного питания.

В программу курса входит работа со специальной литературой, изучение технологии приготовления блюд из разных видов сырья — овощей, круп, мяса и мясопродуктов, рыбы, яиц, творога, мучных кулинарных изделий.

**Цель** дисциплины «Основы технологии продукции общественного питания» является подготовка студентов-бакалавров в области технологии приготовления кулинарной продукции.

**Цель** дисциплины – это изучение первоначальных навыков способов обработки пищевого сырья и технологии приготовления всех категорий блюд и кулинарной продукции.

### **Задачи:**

- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- осуществление контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции питания;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;



- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия

Для успешного изучения дисциплины «Технология продукции общественного питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

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

- способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК -1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знает	поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных
	Умеет	представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
	Владеет	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных
ПК-29 способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	измерение, составление и описание проводимых экспериментов
	Умеет	подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций
	Владеет	статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технология продукции общественного питания» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: проблемные лекции, лекция-визуализация, имитационная игра, метод интеллект- карт.

## **I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА**

### **ГЛАВА 1. ТРЕБОВАНИЯ К БЕЗОПАСНЫМ УСЛОВИЯМ ТРУДА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ( 6 ЧАС.)**

#### **Тема 1. Нормативно-техническая документация в отрасли (4 час.)**

Виды нормативно-технической документации и их роль в отрасли (ГОСТы, ОСТы, СТП, ТТК, ТУ, ТИ, ТК).

Виды и структура сборников рецептов, их содержание и назначение. Структура Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Характеристика и содержание таблиц Приложений Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий.

## **Тема 2. Требования к безопасным условиям труда на предприятиях общественного питания (2 час.)**

Виды инструктажа по технике безопасности. Инструкции по технике безопасности для различных категорий работников предприятия общественного питания.

Требования безопасности к технологическому оборудованию. Основные требования к безопасным условиям труда на технологическом оборудовании. Электробезопасность. Средства индивидуальной защиты работников. Оказание первой помощи при различных травмах.

## **ГЛАВА 2. ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ОВОЩЕЙ, КАРТОФЕЛЯ И ГРИБОВ ( 4 ЧАС.).**

### **Тема 1. Основы производства овощных полуфабрикатов (1 час.).**

Характеристика овощного сырья. Производство полуфабрикатов из корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, десертных овощей и зелени.

### **Тема 2. Первоначальные навыки блюд из отварных, припущенных и тушеных овощей (2 час.)**

Технология блюд из отварных, припущенных и тушеных овощей. Требования к качеству блюд.

### **Тема 3. Основы блюд из жареных и запечённых овощей (1 час.).**

Технология блюд из жареных и запечённых овощей. Требования к качеству блюд.

## **ГЛАВА 3. ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ (4 ЧАС.).**

### **Тема 1. Основы механической и тепловой кулинарной обработки круп, бобовых и макаронных изделий(0,5 час.).**

Правила механической обработки круп, бобовых и макаронных изделий. Первоначальные навыки варки каш.

### **Тема 2. Основы блюд из круп (2 час.).**

Рассыпчатые, вязкие и жидкие каши. Основы технологии блюд на основе каш: котлеты, биточки, запеканки и пудинги.

### **Тема 3. Основы блюд из бобовых и макаронных изделий (1,5 час.).**

Правила варки бобовых и макаронных изделий. Технология блюд из бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству блюд

## **ГЛАВА 4. ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ СУПОВ ( 4 ЧАС.)**

### **Тема 1. Основы супов заправочных (1 час.).**

Подготовка компонентов для супов. Правила варки бульонов. Ассортимент и технология заправочных супов

### **Тема 2. Основы технология щей, борщей и рассольников. (2 час.).**

Технология и правила подачи щей, борщей и рассольников. Требования к качеству супов.

### **Тема 3. Основы технологии картофельных супов, картофельных с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями, прозрачных супов. (1 час.)**

Технология и правила подачи картофельных супов, картофельных с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Технология супов прозрачных. Требования к качеству супов.

### **Тема 3. Основы технологии молочных, холодных и сладких супов. ( 1 час)**

Технология и правила подачи молочных, холодных и сладких супов. Требования к качеству супов.

**МАО - Закрепление технологии приготовления супов с помощью интеллектуальных карт (1 час)**

## **ГЛАВА 5. ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ БЛЮД ИЗ ЯИЦ И ТВОРОГА (2 час.)**

### **Тема 1. Основы блюд из яиц. (1 час.)**

Требования к качеству яичных продуктов. Технология блюд из яиц.

### **Тема 2. Основы блюд из творога. (1 час.)**

Требования к качеству творога. Технология блюд из творога.

## **ГЛАВА 6. ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ СЛАДКИХ БЛЮД (4 час.)**

### **Тема 1. Основы киселей и компотов. Замороженные сладкие блюда. (1 час.)**

Общие правила варки киселей и компотов. Технология и ассортимент киселей и компотов. Технология и ассортимент замороженных сладких блюд. Требования к качеству сладких блюд.

### **Тема 2. Желированные сладкие блюда. (2 час.)**

Технология и ассортимент желе, муссов, кремов. Требования к качеству железированных сладких блюд.

### **Тема 3. Горячие сладкие блюда. (1 час.)**

Технология и ассортимент суфле (воздушных пирогов), сладких пудингов и горячих блюд из яблок. Требования к качеству горячих сладких блюд.

**МАО - Закрепление технологии приготовления сладких блюд с помощью интеллект-карт (1 час)**

## **ГЛАВА 7. ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ МУЧНЫХ БЛЮД, ГАРНИРОВ (7 час.)**

### **Тема 1. Основы технологии мучных блюд и гарниров. (1 час.)**

Полуфабрикаты для мучных блюд и гарниров. Технология блинчиков, пельменей и вареников. Технология мучных гарниров. Требования к качеству блюд.

### **Тема 2. Основы технологии мучных кулинарных изделий. (2 час.)**

Полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий. Технология дрожжевого теста опарным и безопарным способом. Технология и ассортимент мучных кулинарных изделий.

Требования к качеству.

**МАО - Закрепление технологии приготовления мучных кулинарных и мучных кондитерских изделий с помощью интеллект-карт (2 час)**

## **ГЛАВА 8. ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК (4 час.)**

### **Тема 1. Основы бутербродов, салатов и винегретов.**

Классификация бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству блюд. Салаты из сырых овощей. Салаты из вареных овощей и винегреты.

Требования к качеству блюд. (2 час.)

### **Тема 2. Основы холодных блюд и закусок из овощей, грибов и рыбы.**

Основы технологии и ассортимент холодных блюд и закусок из овощей. Основы технологии и ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы. Требования к качеству блюд.

(1 час.)

### **Тема 3. Основы холодных блюд и закусок из мяса. Основы холодных блюд и закусок из яиц.**

Технология и ассортимент холодных блюд и закусок из мяса. Технология и ассортимент холодных блюд и закусок из яиц. Требования к качеству блюд. (1 час.)

## **Глава 9. ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ СОУСОВ (4 час.).**

### **Тема 1. Основы технологии красных и сметанных соусов (2 час.).**

Технология красного соуса и его производных. Технология сметанного соуса и его производных. Требования к качеству соусов.

**Тема 2. Основы технологии белых и молочных соусов (1 час.).**

Технология белого соуса и его производных. Технология молочного соуса и его производных. Требования к качеству соусов.

**Тема 2. Основы технологии холодных и яично-масляных соусов (1 час.)**

Технология соусов на растительном масле. Технология соусов на уксусе. Масляные смеси. Заправки на растительном масле. Технология яично-масляных соусов. Требования к качеству соусов.

**МАО - Закрепление технологии приготовления соусов с помощью интеллектуальной карты (1 час)**

**Глава 10. ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ, ПЕРНАТОЙ ДИЧИ И КРОЛИКА (4 час.)**

**Тема 1. Характеристика сырья. Выработка полуфабрикатов.**

Обработка птицы, дичи и кроликов. Выработка полуфабрикатов из мяса птицы, дичи и кроликов. Ассортимент полуфабрикатов. (2 час.)

**Тема 2. Основы тепловой кулинарной обработки полуфабрикатов из мяса птицы, дичи и кроликов(2 час.)**

Технология блюд из отварной, тушеной и жареной птицы, дичи и кроликов. Требования к качеству блюд.

**Глава 11. ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА (6 час.)**

**Тема 1. Характеристика мясного сырья. Выработка полуфабрикатов. (1 час.)**

Характеристика мясного сырья. Выработка полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины. Крупнокусковые, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты.

**Тема 2. Отварное и тушеное мясо и мясные продукты (1 час.)**

Правила варки мяса. Технология блюд из отварного мяса. Правила тушения мяса крупным, порционным и мелким куском. Технология блюд из тушеного мяса. Требования к качеству блюд.

**Тема 3. Жареное мясо и мясные продукты. (2 час.)**

Правила жарения мяса крупным, порционным и мелким куском. Технология блюд из жареного мяса. Требования к качеству блюд.

**Тема 4. Изделия из мясной рубленой массы. (1 час.)**

Состав натуральной рубленой массы, состав котлетной массы. Технология блюд из котлетной и натуральной рубленой массы. Требования к качеству блюд.

#### **Тема 5. Запеченное мясо и мясные продукты (1 час.)**

Правила запекания мяса крупным и порционным куском. Технология блюд из запеченного мяса. Требования к качеству блюд.

**МАО - Закрепление технологии приготовления мясных блюд с помощью интеллект-карт (1 час)**

### **Глава 12. ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ РЫБЫ (6 час.)**

#### **Тема 1. Характеристика рыбного сырья. Выработка полуфабрикатов. (1 час.)**

Характеристика рыбного сырья. Способы размораживания рыбы и морепродуктов. Выработка полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов.

#### **Тема 2. Основы блюд из отварной и припущенной рыбы. (1,5 час.)**

Правила припускания и варки целой рыбы и порционными кусками. Технология блюд из вареной и припущенной рыбы. Требования к качеству блюд.

#### **Тема 3. Основы блюд из тушеной и жаренной рыбы. ( 2 час.)**

Правила тушения и жарки целой рыбы и порционными кусками. Технология блюд из тушеной и жаренной рыбы. Требования к качеству блюд.

**МАО - Закрепление технологии приготовления рыбных блюд с помощью интеллект-карт (1 час)**

## **II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА ЛАБОРАТОРНЫЕ РАБОТЫ (126 ЧАС.)**

### **Лабораторное занятие №1 (4 час.)**

#### **Занятие 1. «Основы технологии блюд из овощей и круп».**

1. Ознакомиться с организацией труда в горячем цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки при производстве блюд из овощей и круп с учетом качества, и требований к безопасности готовой продукции.
3. Приготовить, оформить и отработать технику отпуска блюд из овощей и круп.
4. Определить органолептическим способом качество приготовленных блюд

### **Лабораторное занятие №2 (4 час.)**

#### **Занятие 2. «Основы технологии блюд из круп, бобовых и макаронных изделий» (4 час.).**

1. Ознакомиться с организацией труда в горячем цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки при производстве блюд из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом качества, и требований к безопасности готовой продукции.
3. Приготовить, оформить и отработать технику отпуска производстве блюд из круп, бобовых и макаронных.
4. Определить органолептическим способом качество приготовленных блюд..

### **Лабораторное занятие №3 (4 час.)**

#### **Занятие 3. «Основы технологии супов».**

1. Ознакомиться с организацией труда в горячем цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки при производстве супов с учетом качества, и требований к безопасности готовой продукции.
3. Приготовить, оформить и отработать технику отпуска супов.
4. Определить органолептическим способом качество приготовленных супов

### **Лабораторное занятие №4 (4 час.)**

#### **Занятие 4. «Основы технологии блюд из яиц и творога».**

1. Ознакомиться с организацией труда в горячем цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки при производстве блюд из яиц и творога с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.
3. Приготовить, оформить и отработать технику блюд из яиц и творога.
4. Определить органолептическим способом качество приготовленных блюд.

### **Лабораторное занятие №5 (2 час.)**

#### **Занятие 5. «Основы технологии сладких блюд».**

1. Ознакомиться с организацией труда в горячем цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки при производстве сладких блюд с учетом качества, и требований к безопасности готовой продукции.
3. Приготовить, оформить и отработать технику отпуска сладких блюд.



4. Определить органолептическим способом качество приготовленных сладких блюд.

#### **Лабораторное занятие №6 (4 час.)**

##### **Занятие 6. «Основы технологии мучных кулинарных изделий».**

1. Ознакомиться с организацией труда в мучном цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки при производстве мучных блюд и гарниров с учетом качества, и требований к безопасности готовой продукции.
3. Приготовить, оформить и отработать технику мучных блюд и гарниров.
4. Определить органолептическим способом качество приготовленных блюд.

#### **Лабораторное занятие №7 (4 час.)**

##### **Занятие 7. «Основы технологии холодных блюд и закусок».**

1. Ознакомиться с организацией труда в горячем цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки при производстве холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.
3. Приготовить, оформить и отработать технику холодных блюд и закусок.
4. Определить органолептическим способом качество приготовленных блюд.

#### **Лабораторное занятие №8 (4 час.)**

##### **Занятие 8. «Основы технологии кулинарной продукции из мяса птицы».**

1. Ознакомиться с организацией труда в горячем цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки при производстве блюд из птицы с учетом качества, и требований к безопасности готовой продукции.
3. Приготовить, оформить и отработать технику отпуска блюд из птицы
4. Определить органолептическим способом качество приготовленные блюда из птицы.

#### **Лабораторное занятие №9 (4 час.)**

##### **Занятие 9. «Основы технологии кулинарной продукции из мяса и субпродуктов».**

1. Ознакомиться с организацией труда в горячем цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки при производстве блюд из мяса с учетом качества, и требований к безопасности готовой продукции.

3. Приготовить, оформить и отработать технику блюд из мяса.
4. Определить органолептическим способом качество приготовленных блюд.

#### **Лабораторное занятие №10 (4 час.)**

##### **Занятие 10. «Основы технологии блюд из рыбы».**

1. Ознакомиться с организацией труда в горячем цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки при производстве блюд из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.
3. Приготовить, оформить и отработать технику блюд из рыбы.
4. Определить органолептическим способом качество приготовленных блюд.

#### **Лабораторное занятие №11 (5 час.)**

##### **Занятие 11. Лабораторное занятие «Основы технологии мучных кулинарных изделий» с использованием методов активного обучения:**

###### **МАО - Решение ситуационных задач. Анализ производственных ситуаций.**

**Цель методов:** Закрепить полученные теоретические знания по приготовлению различных отделочных полуфабрикатов для мучных кулинарных изделий. Сформировать умение применять их на практике, а также анализировать и обобщать, принимать и обосновывать решения, аргументировано их защищать в дискуссии, взаимодействовать, управлять процессом в динамике его развития.

**Задача:** Группа студентов разбивается на команды. Каждой команде выдается смешанный набор продуктов, из которых, выбрав строго определенные продукты, каждая команда должна приготовить изделие согласно тематике занятия: выбрать правильную рецептуру мучных кулинарных изделий, произвести расчет сырья на указанное преподавателем количество порций (штук), подобрать режимы производства мучных кулинарных изделий, правильно использовать сырье с учетом мучного кулинарного изделия. Произвести анализ производственных ситуаций, уметь выявить ошибки при производстве изделий. Согласно органолептическим показателям, выбрать наиболее лучшее изделие и, соответственно, команду-победителя.

#### **Лабораторное занятие №12 (5 час.)**

##### **Занятие 12. Лабораторное занятие «Технология мучных кондитерских изделий» с использованием методов активного обучения:**

###### **МАО - Решение ситуационных задач. Анализ производственных ситуаций.**

**Цель методов:** Закрепить полученные теоретические знания по приготовлению различных видов теста, различных отделочных полуфабрикатов. Сформировать умение применять их на практике, а также анализировать и обобщать, принимать и обосновывать решения, аргументировано их защищать в дискуссии, взаимодействовать, управлять процессом в динамике его развития.

**Задача:** Группа студентов разбивается на команды. Каждой команде выдается смешанный набор продуктов, из которых, выбрав строго определенные продукты, каждая команда должна приготовить изделие согласно тематике занятия: выбрать правильную рецептуру теста и отделочных полуфабрикатов, произвести расчет сырья на указанное преподавателем количество порций (штук), подобрать режимы выпечки изделий, правильно оформить изделие с учетом вида изделия. Произвести анализ производственных ситуаций, уметь выявить ошибки при производстве изделий. Согласно органолептическим показателям, выбрать наиболее лучшее изделие и, соответственно, команду-победителя.

### **Практическое занятие №1**

Занятие 1. Решение задач на определение необходимого количества сырья (6 час.)

Используя справочные материалы и нормативную документацию рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 100 порций блюда

### **Практическое занятие №2**

Занятие 2. Решение задач на взаимозаменяемость продуктов (6 час.) Используя справочные материалы и нормативную документацию определить нормы замены продуктов на 1 порцию блюда.

Используя справочные материалы и нормативную документацию определить нормы замены продуктов на 50 порций блюда.

### **Практическое занятие №3**

Занятие 3. Решение задач на определение количества отходов (6 час.)

Используя справочные материалы и нормативную документацию определить количество отходов, образующихся при приготовлении 100 кг Котлет картофельных в ноябре.

Определить количество отходов, образующихся при приготовлении 50 порций Бифштексов рубленых.

### **Практическое занятие №4**

Занятие 4. Решение задач на определение массы сырья, необходимого для производства заданного количества порций и определение количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья (6 час.)

Используя справочные материалы и нормативную документацию определить массу сырья, необходимую для производства 45 порций Рагу овощного.

Используя справочные материалы и нормативную документацию определить, сколько порций Картофеля жареного можно приготовить в ресторане из 25 кг картофеля в январе.

#### **Практическое занятие №5**

Занятие 5. Составление технологических карт и схем (6 час.)

Составление технологических карт на 1 порцию.

Составление технологических карт на заданное количество порций.

Составление технологических схем.

#### **Практическое занятие №6**

Занятие 6. Решение задач на определение необходимого количества сырья (6 час.)

Используя справочные материалы и нормативную документацию рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 1 порции блюда

### **III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине **«Основы технологии продукции общественного питания»** представлено в Приложении 1 и включает в себя:

план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;

характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;

требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;

критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

#### IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Глава 1 Основные требования к безопасным условиям труда на предприятиях общественного питания	ОПК-1, ПК-29	Знает технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции	УО-1 – практическое занятие, УО-2 - семинар, ПР-4 - реферат	Пр-1 – итоговый тест
2	Глава 2. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ, ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ	ОПК-1 ПК-29	Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Пр-1 – итоговый тест
3	Глава 3 ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ	ОПК-1 ПК-29	Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Пр-1 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все		

			<p>этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.</p>		
4	Глава 4. ТЕХНОЛОГИЯ СУПОВ	ОПК-1 ПК-29	<p>Знает Технологические особенности различных видов супов организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для супов</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Пр-1 – итоговый тест

			Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.		
5.	Глава 5. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ	ОПК-1 ПК-29	Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд	УО-1 – собеселовани е, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет  Пр-1 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов		
			Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.		
6.	Глава 6. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ	ОПК-1 ПК-29	Знает Технологические особенности различных видов	УО-1 – собеселовани е,	Зачет  Пр-1 –



	МЯСА ПТИЦЫ, ПЕРНАТОЙ ДИЧИ И КРОЛИКА		овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд	УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов		
			Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.		
7	ГЛАВА 7. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ РЫБЫ	ОПК-1 ПК-29	Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд	УО-1 – собеселовани е, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Пр-1 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой		

			<p>продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.</p>		
8	ГЛАВА 8. ТЕХНОЛОГИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК	ОПК-1 ПК-29	<p>Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Пр-1 – итоговый тест

			приемами приготовления и отпуска готовой продукции.		
9	ГЛАВА 9. ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД ИЗ ЯИЦ И ТВОРОГА	ОПК-1 ПК-29	<p>Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.</p>	УО-1 – собеселовани е, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Пр-1 – итоговый тест
10	ГЛАВА 10. ТЕХНОЛОГИЯ СЛАДКИХ БЛЮД	ОПК-1 ПК-29	<p>Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые</p>	УО-1 – собеселовани е, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Пр-1 – итоговый тест

			<p>виды сырья для овощных и грибных блюд</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.</p>		
11	<p>ГЛАВА 11. ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ БЛЮД, ГАРНИРОВ, КУЛИНАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ</p>	<p>ОПК-1 ПК-29</p>	<p>Знает Технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять</p>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат</p>	<p>Зачет Пр-1 – итоговый тест</p>

			на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов		
			Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и оформления кулинарных и мучных кондитерских изделий		

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

## V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### Основная литература

1. Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-00091-119-8 –  
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/518473>
2. **Технология продукции общественного питания:** Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование) (Обложка) ISBN 978-5-00091-131-0 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/520513>
3. **Технология продукции общественного питания:** Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.: 60x90 1/16. - (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 экз. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/519492>
4. Технология продукции общественного питания в вопросах и ответах. Часть I

Бочкарева З.А., Авроров В.А., Курочкин А.А., Шабурова Г.В. / Пензенский государственный технологический университет. 2012. – 82 с.

<https://e.lanbook.com/book/62572>

5. Технология продукции общественного питания в вопросах и ответах. Часть II  
Бочкарева З.А., Авроров В.А., Курочкин А.А., Шабурова Г.В. / Пензенский государственный технологический университет. 2012. – 135 с.

<https://e.lanbook.com/book/62573>

6. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / [авт. кол. : А. И. Мглинец, Н. А. Акимова, Г. Н. Дзюба и др.] ; под ред. А. И. Мглинца. С-Петербург : Троицкий мост , 2010. - 735 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:358426&theme=FEFU>

7. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. А. Кузнецова, Н. Ю. Чеснокова, Л. В. Левочкина [и др.] ; Дальневосточный федеральный университет, Школа биомедицины / Владивосток, 2016. – 163 с.

<http://elib.dvfu.ru/vital/access/manager/Repository/fefu:3116>

#### **Дополнительная литература**

1. Рензьева Т.В. Назимова Г.И. Марков А.С.Технология кондитерских изделий: учеб. Пособие / КемТИПП ,2015 – 161 С.

<http://e.lanbook.com/view/book/72024/>

2. Технология продукции общественного питания : учебное пособие / М. П. Могильный, Т. Ш. Шалтумаев, Т. В. Шленская / Москва : ДеЛи плюс, 2013. – 430 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:731989&theme=FEFU>

3. Технология производства продукции общественного питания : учеб. пособие для вузов; в 2 т / под ред. А.С. Ратушного, М. : Мир , 2007 – 416с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:353463&theme=FEFU>

5. Технология производства продукции общественного питания : учеб. пособие для вузов; в 2-х т / под ред. А.С. Ратушного, 2-е изд. М. : Мир , 2007 – 351с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:353462&theme=FEFU>

#### **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. Кулинарная школа «Мастер&Повар». Учебный кулинарный сайт.
2. <http://xn----7sbbhn4brhhfdm.xn--p1ai/o-proekte.html>
3. Профессиональные рецепты от шеф-поваров мишленовских ресторанов
4. <http://michelinfood.ru/>
5. Центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"

6. [www.creative-chef.ru](http://www.creative-chef.ru)
7. Кулинарный сайт
8. <https://www.gastronom.ru/>
9. Вестник индустрии питания
10. [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru)

#### **Перечень информационных технологий и программного обеспечения:**

- Microsoft Office Professional Plus 2010;
  - офисный пакет, включающий программное обеспечение для работы с различными типами документов (текстами, электронными таблицами, базами данных и др.);
  - 7Zip 9.20 - свободный файловый архиватор с высокой степенью сжатия данных;
  - ABBYY FineReader 11 - программа для оптического распознавания символов;
  - Adobe Acrobat XI Pro – пакет программ для создания и просмотра электронных публикаций в формате PDF;
  - ESET Endpoint Security - комплексная защита рабочих станций на базе ОС Windows.
- Поддержка виртуализации + новые технологии;
- WinDjView 2.0.2 - программа для распознавания и просмотра файлов с одноименным форматом DJV и DjVu;

## **VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

Теоретическая часть дисциплины «Технология продукции общественного питания» раскрывается на лекционных занятиях, так как лекция является основной формой обучения, где преподавателем даются основные понятия дисциплины.

Последовательность изложения материала на лекционных занятиях, направлена на формирование у студентов ориентировочной основы для последующего усвоения материала при самостоятельной работе.

На лабораторных занятиях в ходе дискуссий на семинарских занятиях, при обсуждении рефератов и на занятиях с применением методов активного обучения бакалавры учатся анализировать и прогнозировать развитие науки о питании раскрывают ее научные и социальные проблемы.

Лабораторные занятия курса проводятся по всем разделам учебной программы. Лабораторные работы направлены на формирование у студентов навыков самостоятельной исследовательской работы. В ходе лабораторных занятий бакалавр выполняет комплекс

заданий, позволяющий закрепить лекционный материал по изучаемой теме, получить основные навыки в области построения рационов питания для различных групп населения с учетом их физиологических особенностей. Активному закреплению теоретических знаний способствует обсуждение проблемных аспектов дисциплины в форме семинара и занятий с применением методов активного обучения. При этом происходит развитие навыков самостоятельной исследовательской деятельности в процессе работы с научной литературой, периодическими изданиями, формирование умения аргументированно отстаивать свою точку зрения, слушать других, отвечать на вопросы, вести дискуссию.

При написании рефератов рекомендуется самостоятельно найти литературу к нему. В реферате раскрывается содержание исследуемой проблемы. Работа над рефератом помогает углубить понимание отдельных вопросов курса, формировать и отстаивать свою точку зрения, приобретать и совершенствовать навыки самостоятельной творческой работы, вести активную познавательную работу.

Основные виды самостоятельной работы бакалавров – это работа с литературными источниками и методическими рекомендациями по составлению суточных рационов питания, интернет–ресурсами для более глубокого ознакомления с отдельными проблемами физиологии питания. Результаты работы оформляются в виде рефератов или докладов с последующим обсуждением. Темы рефератов соответствуют основным разделам курса.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации проводится несколько устных опросов, тест-контрольных работ и коллоквиумов.

## **VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и практических и лабораторных занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением, технологическим оборудованием и соответствующие санитарным и противопожарным правилам и нормам.

- Тепловое оборудование;
- Электромеханическое оборудование;
- Кухонный инвентарь, столовая посуда.
- Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW 330U, 3000 ANSI lumen,
- Экран проекционный ScreenLineTrimWhiteIce,
- Офисный пакет Microsoft Office 2010
- Браузер для работы в среде WWW Coogle Chrome



Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой (компьютерные классы, а также компьютеризированные рабочие места Научно-технической библиотеки) с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)

Читальный зал Научной библиотеки ШБМ с открытым доступом к фонду  
(корпус М, 2 этаж)



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Дальневосточный федеральный университет»  
(ДВФУ)

---

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ  
ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**по дисциплине «Технология продукции общественного питания»**

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа

«Технология продукции и организация общественного питания»

**Форма подготовки очная**

**Владивосток**

**2017**

### План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	4 неделя 1 сем. 8 неделя 1 сем. 4 неделя 2 сем. 7 неделя 2 сем.	Подготовка рефератов	28	Зачет
2	14 неделя 1 сем. 12 нед. 2 сем.	Подготовка презентации	20	Зачет
3	6 неделя 1 сем. 10 неделя 1 сем. 5 неделя 2 сем. 9 неделя 2 сем.	Подготовка к семинару	12	Зачет
4	14 неделя 2 сем.	Подготовка к экзамену	30	Экзамен

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания докладов по теме семинарского занятия, подготовки презентаций.

#### **Рекомендации по самостоятельной работе студентов**

Цель самостоятельной работы студента – осмысленно и самостоятельно работать сначала с учебным материалом, затем с научной информацией, заложить основы самоорганизации и самовоспитания с тем, чтобы привить умение в дальнейшем непрерывно повышать свою профессиональную квалификацию.

Процесс организации самостоятельной работы студентов включает в себя следующие этапы:

- подготовительный (определение целей, составление программы, подготовка методического обеспечения, подготовка оборудования);
- основной (реализация программы, использование приемов поиска информации, усвоения, переработки, применения, передачи знаний, фиксирование результатов, самоорганизация процесса работы);
- заключительный (оценка значимости и анализ результатов, их систематизация, оценка эффективности программы и приемов работы, выводы о направлениях оптимизации труда).

В процессе самостоятельной работы студент приобретает навыки самоорганизации, самоконтроля, самоуправления, саморефлексии и становится активным самостоятельным субъектом учебной деятельности. Самостоятельная работа студентов должна оказывать важное влияние на формирование личности будущего специалиста, она планируется студентом самостоятельно. Каждый студент самостоятельно определяет режим своей работы и меру труда, затрачиваемого на овладение учебным содержанием по каждой дисциплине. Он выполняет внеаудиторную работу по личному индивидуальному плану, в зависимости от его подготовки, времени и других условий.

#### **Методические рекомендации по самостоятельной работе студентов**

По мере освоения материала по тематике дисциплины предусмотрено выполнение самостоятельной работы студентов по сбору и обработки литературного материала для расширения области знаний по изучаемой дисциплине, что позволяет углубить и закрепить

конкретные практические знания, полученные на аудиторных занятиях. Для изучения и полного освоения программного материала по дисциплине используется учебная, справочная и другая литература, рекомендуемая настоящей программой, а также профильные периодические издания.

При самостоятельной подготовке к занятиям студенты конспектируют материал, самостоятельно изучают вопросы по пройденным темам, используя при этом учебную литературу из предлагаемого списка, периодические печатные издания, научную и методическую информацию, базы данных информационных сетей (Интернет и др.).

Самостоятельная работа складывается из таких видов работ как работа с конспектом лекций; изучение материала по учебникам, справочникам, видеоматериалам и презентациям, а также прочим достоверным источникам информации; подготовка к экзамену. Для закрепления материала достаточно, перелистывая конспект или читая его, мысленно восстановить материал. При необходимости обратиться к рекомендуемой учебной и справочной литературе, записать непонятные моменты в вопросах для уяснения их на предстоящем занятии.

**Подготовка к практическим занятиям.** Этот вид самостоятельной работы состоит из нескольких этапов:

- 1) Повторение изученного материала. Для этого используются конспекты лекций, рекомендованная основная и дополнительная литература;
- 2) Углубление знаний по теме. Необходимо имеющийся материал в лекциях, учебных пособиях дифференцировать в соответствии с пунктами плана практического занятия. Отдельно выписать неясные вопросы, термины. Лучше это делать на полях конспекта лекции или учебного пособия. Уточнение надо осуществить при помощи справочной литературы (словари, энциклопедические издания и т.д.);
- 3) Составление развернутого плана выступления, или проведения расчетов, решения задач, упражнений и т.д. При подготовке к практическим занятиям студенты конспектируют материал, готовят ответы по приведенным вопросам по темам практических занятий. Дополнительно к практическому материалу студенты самостоятельно изучают вопросы по пройденным темам, используя при этом учебную литературу из предлагаемого списка, периодические печатные издания, научную и методическую информацию, базы данных информационных сетей (Интернет и др.).

### **Задания для самостоятельного выполнения**

1. Написание реферата по теме, предложенной преподавателем или самостоятельно выбранной студентом и согласованной с преподавателем.
2. Подготовка презентаций с использованием мультимедийного оборудования.

### **Методические указания к выполнению реферата**

#### **Цели и задачи реферата**

Реферат (от лат. *refero* — докладываю, сообщаю) представляет собой краткое изложение проблемы практического или теоретического характера с формулировкой определенных выводов по рассматриваемой теме. Избранная студентом проблема

изучается и анализируется на основе одного или нескольких источников. В отличие от курсовой работы, представляющей собой комплексное исследование проблемы, реферат направлен на анализ одной или нескольких научных работ.

*Целями* написания реферата являются:

- развитие у студентов навыков поиска актуальных проблем современного законодательства;
- развитие навыков краткого изложения материала с выделением лишь самых существенных моментов, необходимых для раскрытия сути проблемы;
- развитие навыков анализа изученного материала и формулирования собственных выводов по выбранному вопросу в письменной форме, научным, грамотным языком.

*Задачами* написания реферата являются:

- научить студента максимально верно передать мнения авторов, на основе работ которых студент пишет свой реферат;
- научить студента грамотно излагать свою позицию по анализируемой в реферате проблеме;
- подготовить студента к дальнейшему участию в научно – практических конференциях, семинарах и конкурсах;
- помочь студенту определиться с интересующей его темой, дальнейшее раскрытие которой возможно осуществить при написании курсовой работы или диплома;
- уяснить для себя и изложить причины своего согласия (несогласия) с мнением того или иного автора по данной проблеме.

### **Основные требования к содержанию реферата**

Студент должен использовать только те материалы (научные статьи, монографии, пособия), которые имеют прямое отношение к избранной им теме. Не допускаются отстраненные рассуждения, не связанные с анализируемой проблемой. Содержание реферата должно быть конкретным, исследоваться должна только одна проблема (допускается несколько, только если они взаимосвязаны). Студенту необходимо строго придерживаться логики изложения (начать с определения и анализа понятий, перейти к постановке проблемы, проанализировать пути ее решения и сделать соответствующие выводы). Реферат должен заканчиваться выведением выводов по теме.

По своей *структуре* реферат состоит из:

1. Титульного листа;
2. Введения, где студент формулирует проблему, подлежащую анализу и исследованию;

3. Основного текста, в котором последовательно раскрывается избранная тема. В отличие от курсовой работы, основной текст реферата предполагает разделение на 2-3 параграфа без выделения глав. При необходимости текст реферата может дополняться иллюстрациями, таблицами, графиками, но ими не следует "перегружать" текст;

4. Заключения, где студент формулирует выводы, сделанные на основе основного текста.

5. Списка использованной литературы. В данном списке называются как те источники, на которые ссылается студент при подготовке реферата, так и иные, которые были изучены им при подготовке реферата.

Объем реферата составляет 10-15 страниц машинописного текста, но в любом случае не должен превышать 15 страниц. Интервал – 1,5, размер шрифта – 14, поля: левое — 3см, правое — 1,5 см, верхнее и нижнее — 1,5см. Страницы должны быть пронумерованы. Абзацный отступ от начала строки равен 1,25 см.

### **Порядок сдачи реферата и его оценка**

Рефераты пишутся студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, докладывается студентом и выносятся на обсуждение. Печатный вариант сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение семестра. При оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой, умение ставить проблему и анализировать ее, умение логически мыслить, владение профессиональной терминологией, грамотность оформления.

### **Рекомендуемая тематика и перечень рефератов**

1. Ассортимент, технология и способы подачи щей и борщей.
2. Ассортимент, технология и способы подачи солянок и рассольников
3. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи супов прозрачных и супов-пюре
4. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи молочных и сладких супов
5. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи салатов и винегретов
6. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи бутербродов
7. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи овощных блюд
8. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из яиц и творога
9. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из макаронных изделий
10. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из круп

11. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из птицы, дичи и кролика
12. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из рыбы
13. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из морепродуктов
14. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из субпродуктов
15. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из жареного мяса
16. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из запеченного мяса
17. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из рыбной котлетной массы
18. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из рубленого мяса
19. Ассортимент и технология соусов на загустителях
20. Ассортимент, технология и способы подачи сладких железированных блюд
21. Ассортимент, технология и способы подачи мучных блюд
22. Технология мучных кулинарных изделий
23. Ассортимент, технология и способы подачи холодных и горячих напитков



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Дальневосточный федеральный университет»  
(ДВФУ)

---

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
**по дисциплине «Технология продукции общественного питания»**  
Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа  
«Технология продукции и организация общественного питания»  
**Форма подготовки очная**

**Владивосток**  
**2017**



## Паспорт ФОС

по дисциплине **Технология продукции общественного питания**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
	ОПК -1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знает
Умеет		представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
Владеет		способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных
ПК-29 способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	измерение, составление и описание проводимых экспериментов
	Умеет	подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций
	Владеет	статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1.	Глава 1. ТЕХНОЛОГИЯ СУПОВ	ОПК-1 ПК-29	Знает Технологические особенности различных видов супов организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 1-8 Пр-1 – итоговый тест

			супов		
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов		
			Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.		
2.	Глава 2. ТЕХНОЛОГИЯ СОУСОВ	ОПК-1 ПК-29	Знает Технологические особенности различных видов соусов организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для соусов	УО-1 – собеселовани е, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Экзамен  Пр-1 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов		
			Владеет методиками		

			основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.		
3.	Глава 3. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ, ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ	ОПК-1 ПК-29	<p>Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Экзамен Пр-1 – итоговый тест
4.	Глава 4. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ	ОПК-1 ПК-29	Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных	УО-1 – собеседование, УО-2 -	Экзамен Пр-1 – итоговый тест

	И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ		<p>блюдо организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.</p>	<p>коллоквиум, ПР-4 - реферат</p>	
5.	Глава 5. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ	ОПК-1 ПК-29	<p>Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции,</p>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат</p>	<p>Экзамен Вопросы 19-26 Пр-1 – итоговый тест</p>

			<p>организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.</p>		
6.	Глава 6. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ, ПЕРНАТОЙ ДИЧИ И КРОЛИКА	ОПК-1 ПК-29	<p>Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами</p>	УО-1 – собеселовани е, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Экзамен Пр-1 – итоговый тест

			приготовления и отпуска готовой продукции.		
7	ГЛАВА 7. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ РЫБЫ, НЕРЫБНЫХ МОРЕПРОДУКТОВ И РАКООБРАЗНЫХ	ОПК-1 ПК-29	<p>Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Экзамен Пр-1 – итоговый тест
8	ГЛАВА 8. ТЕХНОЛОГИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК	ОПК-1 ПК-29	Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Экзамен Пр-1 – итоговый тест

			овощных и грибных блюд		
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов		
			Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.		
9	ГЛАВА 9. ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД ИЗ ЯИЦ И ТВОРОГА	ОПК-1 ПК-29	Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Экзамен Пр-1 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды		

			сырья и отделочных полуфабрикатов		
			Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.		
10	ГЛАВА 10. ТЕХНОЛОГИЯ СЛАДКИХ БЛЮД	ОПК-1 ПК-29	Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд	УО-1 – собеселовани е, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Экзамен  Пр-1 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов		
			Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.		
11	ГЛАВА 11. ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ БЛЮД,	ОПК-1	Знает Технологические особенности	УО-1 – собеселовани	Экзамен  Пр-1 –



	ГАРНИРОВ, КУЛИНАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	ПК-29	различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов	е, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	ИТОГОВЫЙ ТЕСТ
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов		
			Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и оформления кулинарных и мучных кондитерских изделий		

**Шкала оценивания уровня сформированности компетенций  
по дисциплине «Технология продукции общественного питания»**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Баллы
<p>ПК-29</p> <p>способность измерять и составлять описание основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, подготавливать данные для составления отчетов и научных публикаций;</p>	знает (пороговый уровень)	<p>Технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, специализированное оборудование для производства хлебобулочных и кондитерских изделий</p>	<p>Знание технологических особенностей различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, специализированное оборудование</p>	<p>Способность дать определения основных понятий предметной области изучения; способность перечислить и раскрыть суть методов исследования, которые изучил и освоил бакалавр</p>	45-64
	умеет (продвинутый)	<p>С учетом теоретических знаний вести процесс производства полуфабрикатов и готовой продукции</p>	<p>Умение организовывать этапы процесса производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий веществ</p>	<p>Способность организовать весь цикл подготовки, приготовления и выпуска готовой продукции</p>	65-84
	владеет (высокий)	<p>Методиками основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качеством готовой продукции</p>	<p>Инструментами, методами и методиками основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции</p>	<p>Способность бегло и точно применять терминологический аппарат предметной области исследования в устных ответах на вопросы и в письменных работах, способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах,</p>	85-100

				семинарах, научных конференциях.	
ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	знает (пороговый уровень)	Организацию документооборота по производству кулинарной продукции на предприятии питания	знание основных понятий по организации процесса приготовления и оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	способность раскрыть вопросы подготовки сырья и осуществления технологического процесса	45-64
	умеет (продвинутый)	Организовать все этапы технологического процесса производства кулинарной продукции, нормативно-техническую, технологическую документацию	Умение работать с библиотечными каталогами, умение применять методы научных исследований, умение представлять результаты исследований	Способность обосновывать и применять полученные результаты теоретических исследований на практике; способность применять методы исследований для нестандартного решения поставленных задач	65-84
	владеет (высокий)	способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Владение теоретическими и практическими навыками и приемами приготовления и оформления кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Способность сформулировать задание по теоретической работе и практическому исследованию;  -способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	85-100

## I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к семинару и прохождение итогового теста.

### Критерии выставления оценки студенту на семинаре

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-61	«зачтено»	Зачтено выставляется студенту, у которого сформированы знания по технологическим особенностям приготовления полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания, знания специализированного оборудования для производства кулинарной продукции, организационного процесса приготовления и оформления готовых блюд и изделий, новых видов сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационных разработок. Владеет методами и технологическими приемами приготовления и оформления готовых блюд, мучных кулинарных и мучных кондитерских изделий, владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
60-0	«не зачтено»	Оценка неудовлетворительно выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет практические работы и не может продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине. Умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

## Вопросы для подготовки к семинарским занятиям

### Семинарское занятие №1 по теме «Супы»

1. Общая классификация супов
2. Правила варки бульонов для первых блюд: костного, мясокостного, рыбного, бульона из птицы.
3. Подготовка компонентов для заправочных супов: пассерование муки, овощей, томатного пюре, тушение свеклы.

4. Технология борща. Общая схема приготовления борща. Особенности приготовления, ассортимент и правила подачи борщей.
5. Технология щей. Общая схема приготовления щей. Особенности приготовления, ассортимент и правила подачи щей.
6. Технология рассольников. Общая схема приготовления рассольника. Особенности приготовления, ассортимент и правила подачи рассольников.
7. Технология супов картофельных, супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями.
8. Правила и способы осветления бульонов.
9. Ассортимент и технология супов прозрачных. Гарниры для супов прозрачных.
10. Супы молочные. Особенности приготовления, ассортимент и правила подачи супов молочных.
11. Холодные супы. Особенности приготовления, ассортимент и правила подачи холодных супов.
12. Сладкие супы. Особенности приготовления, ассортимент и правила подачи сладких супов.

### **Семинарское занятие №2 по теме «Блюда из рыбы»**

1. Характеристика рыбного сырья и нерыбных продуктов моря, поступающих на предприятия общественного питания (живая рыба, охлажденная, мороженая).
2. Способы размораживания рыбы.
3. Технологическая схема механической обработки рыбы с костным скелетом и характеристика данных операций. Характеристика полуфабрикатов при разделке рыбы.
4. Разделка и особенности приготовления полуфабрикатов из наваги, угря, сома.
5. Особенности производства рыбных полуфабрикатов для варки. Правила варки рыбы.
6. Особенности производства рыбных полуфабрикатов для жарения. Правила и способы жарки рыбы.
7. Технология рыбной котлетной массы. Количественный состав котлетной массы. Ассортимент полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.
8. Технология рыбной кнельной массы. Правила приготовления и подачи блюд из кнельной массы

9. Рыбные отходы и потери. Использование пищевых отходов в производстве кулинарной продукции.

10. Особенности приготовления рыбы жаренной во фритюре. Правила подачи блюд из рыбы, жаренной во фритюре. Особенности приготовления и правила подачи блюда «Тельное».

11. Особенности приготовления рыбы, жаренной в тесте. Технология приготовления кляра. Правила отпуска рыбы, жаренной в тесте.

12. Правила запекания рыбы. Технология приготовления рыбы по-русски, рыбы по-московски, солянки на сковороде.

13. Ассортимент и технология приготовления блюд из тушеной рыбы.

14. Ассортимент полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря. Первичная обработка кальмаров. Правила варки кальмаров.

15. Первичная обработка морского гребешка. Ассортимент и технология приготовления блюд из гребешка.

16. Первичная обработка различных видов морской капусты. Ассортимент и технология приготовления блюд из морской капусты.

### **Семинарское занятие №3 по теме «Блюда из мяса и птицы»**

1. Характеристика мясного сырья, поступающего на ПОП.

2. Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.

3. Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из баранины, свинины и телятины.

4. Состав натуральной рубленой массы. Характеристика вырабатываемых полуфабрикатов из натуральной рубленой массы.

5. Состав котлетной массы. Характеристика вырабатываемых полуфабрикатов из котлетной массы.

6. Блюда из отварного мяса. Технология, ассортимент и правила подачи блюд из отварного мяса.

7. Блюда из жареного мяса крупным куском. Технология, ассортимент и правила подачи блюд из жареного мяса крупным куском.

8. Блюда из жареного мяса порционным куском. Технология, ассортимент и правила подачи блюд из жареного мяса порционным куском.

9. Блюда из жареного мяса мелким куском. Технология, ассортимент и правила подачи блюд из жареного мяса мелким куском.

10. Блюда из тушеного мяса. Технология, ассортимент и правила подачи блюд из тушеного мяса.

11. Ассортимент полуфабрикатов из птицы. Заправка птицы в одну и две нитки, заправка птицы в «кармашек».

12. Ассортимент и технология приготовления блюд из отварной и припущенной птицы.

13. Ассортимент и технология приготовления блюд из тушеной и жаренной птицы.

#### **Семинарское занятие №4 по теме «Блюда из круп, яиц и творога»**

1. Общие правила варки каш различной консистенции.

2. Технология, ассортимент и правила подачи каш из разных видов круп.

3. Технология, ассортимент и правила подачи крупяных запеканок, пудингов, котлет и биточков.

4. Требования к качеству яичных продуктов. Правила варки яиц.

5. Технология и ассортимент и правила подачи яичницы, омлетов, яичной каши.

6. Требования к качеству творога. Технология и ассортимент и правила подачи сырников, запеканок и пудингов творожных.

#### **Семинарское занятие №5 по теме «Сладкие блюда»**

1. Классификация сладких блюд

2. Технология и ассортимент компотов.

3. Желатин. Его виды. Норма закладки желатина в различные железированные сладкие блюда

4. Крахмал - как загуститель сладких блюд. Виды крахмала, свойства.

Нормы закладки крахмала в кисели.

5. Технология и ассортимент киселей.

6. Технология желе из фруктово-ягодного сырья. Техника желеизирования многослойного желе и желе с гарниром.

7. Технологическая схема приготовления мусса. Способы подачи и правила отпуска.

8. Мусс яблочный на манной крупе. Способы подачи и правила отпуска.

9. Технология приготовления самбука. Способы подачи и правила отпуска.

10. Горячие сладкие блюда из яблок: яблоки запеченные, яблоки жаренные в тесте.

11. Технология суфле. Суфле с добавлением муки, суфле фруктово-ягодное. Способы подачи и правила отпуска.

12. Технология пудингов. Сырье для пудингов и технологические особенности приготовления пудингов. Способы подачи и правила отпуска.

### **Семинарское занятие №6 по теме «Холодные блюда и закуски»**

1. Классификация холодных блюд и закусок.
2. Классификация бутербродов. Технология и ассортимент открытых и закрытых бутербродов.
3. Технология салатов из сырых овощей. Ассортимент и правила подачи.
4. Технология салатов из вареных овощей и винегретов. Ассортимент и правила подачи.
5. Технология холодных блюд и закусок из овощей и грибов. Ассортимент и правила подачи.
6. Технология холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов. Ассортимент и правила подачи.
7. Технология холодных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов. Ассортимент и правила подачи.
8. Требования к качеству холодных блюд и закусок, условия и сроки их хранения и реализации.

### **Тесты СУПЫ**

1. Отвар, полученный при варке в воде костей, мяса, птицы, рыбы, называется:
  - а) бульоном
  - б) студнем
  - в) заливным
  - г) супом
2. Продолжительность варки бульона из свиных костей:
3. К особенностям приготовления заправочных супов не относится:
  - а) варят супы при слабом кипении
  - б) бульоны готовят с использованием оттяжек
  - в) в супы вводят пшеничную муку
  - г) морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в супы пассеруют
4. В детском и диетическом питании широко распространены и рекомендуются следующие виды супов:
  - а) холодные супы
  - б) пюреобразные супы
  - в) заправочные супы
  - г) сладкие супы
5. Кости свинокоченостей не входят в рецептуру супа:
  - а) щи суточные
  - б) борщ флотский
  - в) супы с бобовыми
  - г) щи уральские



6. Пассерованные овощи закладывают в борщи:
- а) за 20 мин до готовности
  - б) за 5 мин до готовности
  - в) за 10-15 мин до готовности
  - г) вместе с капустой
7. Подготовленные соленые огурцы для рассольника:
- а) бланшируют
  - б) припускают
  - в) пассеруют
  - г) брезжируют
8. Картофель для супов картофельных нарезают:
- а) бочонками, брусочками, кубиками
  - б) дольками, кубиками, ломтиками
  - в) дольками, ломтиками, кружочками
  - г) дольками, брусочками, кубиками
9. В состав супа харчо обязательно входит следующая крупа:
- а) овсяная
  - б) рисовая
  - в) перловая
  - г) гречневая
10. Молочные супы реализуют в течение:
- а) 30-40 мин
  - б) 15-20 мин
  - в) 90-120 мин
  - г) 3-4 ч

#### Тесты Мясо

1. Котлеты натуральные из филе птицы (дичи) отпускают с соусом:
- а) луковым с горчицей
  - б) белым с рассолом
  - в) сметанным с хреном
  - г) паровым с грибами
2. Особенностью приготовления блюда “Цыпленок табака” является:
- а) отваривание в концентрированном бульоне
  - б) жарка на сковороде под прессом
  - в) жарка во фритюре
  - г) запекание в духовом шкафу с помидорами
3. К блюдам из рубленой птицы относятся:
- а) котлеты пожарские
  - б) котлеты по-московски
  - в) котлеты славянские
  - г) котлеты по-киевски
4. Какие виды тепловой обработки сырья относятся к основным?
- а) жарка, варка

- б) жарка, тушение
- в) жарка, запекание
- г) все вышеперечисленное

5. По какой причине происходит снижение пищевой ценности жиров при жареньи:

- а) уменьшение содержания жирорастворимых витаминов, фосфолипидов, незаменимых жирных кислот и др.
- б) появление в жире неусвояемых компонентов
- в) образование токсичных веществ
- г) все вышеперечисленное

6. Нанесение на поверхность кусков мяса или других продуктов тонкого слоя муки, молотых сухарей называют

- а) панированием
- б) обвалкой
- в) зашпыванием
- г) брезированием

7. К каким видам полуфабрикатов относятся антрекот, эскалоп, шницель?

- а) к крупнокусковым
- б) к порционным
- в) к мелкокусковым
- г) ко всем перечисленным

8. Какова должна быть масса натуральных порционных полуфабрикатов?

- а) 50-80 г
- б) 80-125 г
- в) 150-200 г
- г) 125-150 г

9. Причины, вызывающие изменение массы мяса:

- а) переход коллагена в глютин
- б) денатурация белка
- в) выпрессовывание влаги, жиров
- г) все вышеперечисленное

10. Причины, вызывающие изменение цвета мяса при тепловой обработке:

- а) изменение жира
- б) изменение витаминов
- в) изменение белков
- г) все вышеперечисленное

11. Какая ткань мяса имеет самую низкую пищевую ценность?

- а) мышечная
- б) соединительная
- в) жировая
- г) костная

12. Какие отрубы говяжьей туши используют для приготовления котлетной массы?

- а) пашину, мякоть шеи, обрезь
- б) плечевую и заплечную часть
- в) тазобедренную часть
- г) толстый и тонкий край, вырезку

13. Какие субпродукты по пищевой ценности и вкусовым свойствам относят к первой категории?

- а) селезенка, желудок
- б) сердце, язык
- в) ножки свиные, уши
- г) все вышеперечисленное

14. Какие полуфабрикаты считают рубленными?

- а) биточки, шницели
- б) азу, бефстроганов
- в) рагу, шашлык
- г) все вышеперечисленное

15. На 1 кг котлетного мяса берут (приготовление котлетной массы):

- а) Хлеба – 40%; воды – 35%
- б) Хлеба – 35%; воды – 40%
- в) Хлеба – 30%; воды – 25%
- г) Хлеба – 25%; воды – 30%

16. К натуральным рубленным полуфабрикатам относят:

- а) Бифштекс рубленный
- б) Биточки
- в) Тефтели
- г) Шницель

17. В печенку по-строгановски добавляют:

- а) Молочный соус
- б) Томатный соус
- в) Сметанный соус
- г) соус Майонез

18. К мелкокусковым полуфабрикатам относится:

- а) Поджарка
- б) Лангет
- в) Бифштекс
- г) Антрекот

19. Бефстроганов из говядины нарезают из:

- а) Лопаточной части
- б) Боковой и наружной части задней ноги
- в) Корейки
- г) Вырезки, толстого и тонкого края

20. К блюдам из тушеного мяса относят:

- а) Азу
- б) Эскалоп
- в) Бифштекс с яйцом
- г) Антрекот

### Критерии выставления оценки студенту на экзамене

Баллы	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-86	«отлично»	Оценка отлично выставляется студенту, у которого сформированы знания по физико-химическим процессам, протекающим в пищевых продуктах в процессе технологической обработке. Умеет успешно объяснять изменения свойств, полуфабрикатов и готовой продукции с точки зрения физико-химических процессов. Владеет знаниями, проведения технологических процессов производства пищевой продукции, позволяющими выпускать продукцию с высокими органолептическими показателями и безопасную для здоровья потребителя.
85-76	«хорошо»	Оценка хорошо выставляется студенту, у которого хорошо сформированы знания по физико-химическим процессам, протекающим в пищевых продуктах в процессе технологической обработке. Умеет частично объяснять изменения свойств, полуфабрикатов и готовой продукции с точки зрения физико-химических процессов. Владеет знаниями, проведения технологических процессов производства пищевой продукции, позволяющими выпускать продукцию с высокими органолептическими показателями и безопасную для здоровья потребителя.
75-61	«удовлетворительно»	Оценка удовлетворительно выставляется студенту, у которого слабо сформированы знания по физико-химическим процессам, протекающим в пищевых продуктах в процессе технологической обработке. Способен объяснять изменения свойств, полуфабрикатов и готовой продукции с точки зрения физико-химических процессов. Слабо владеет знаниями, проведения технологических процессов производства пищевой продукции, позволяющими выпускать продукцию с высокими органолептическими показателями и безопасную для здоровья потребителя.
60-0	«не-удовлетворительно»	Оценка неудовлетворительно выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет практические работы и не может продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

## Вопросы к экзамену

1. Ассортимент, технология блюд из фаршированных овощей, обоснование подбора овощей для фарширования.
2. Технология, ассортимент мучных кулинарных изделий.
3. Технология приготовления, ассортимент и условия реализации блюд из мясных субпродуктов.
4. Жарка мяса мелким куском, ассортимент и условия реализации, характеристика и подбор сырья.
5. Ассортимент, технология блюд из отварных и припущенных овощей.
6. Ассортимент, технология блюд из отварной и припущенной рыбы, подбор и подготовка сырья.
7. Сырье и материалы для мучных блюд
8. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству соусов на уксусе.
9. Ассортимент, технология блюд из яиц.
10. Ассортимент, технология горячих сладких блюд.
11. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству холодных и сладких супов.
12. Жарка мяса порционным куском, антрекот, ромштекс, условия реализации, характеристика и подбор сырья.
13. Технология, ассортимент, требования к качеству блюд из морских водорослей. Обоснование приемов первичной и тепловой обработки.
14. Классификация соусов.
15. Ассортимент, технология блюд из творога, характеристика сырья.
16. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству томатных соусов.
17. Тушение мяса с гарниром, способы тушения, ассортимент, характеристика и подбор сырья.
18. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству сметанных соусов.
19. Блюда из отварного мяса режимы, ассортимент и подача, требования к сырью и способы его подготовки.
20. Ассортимент, технология блюд из жареных овощей.
21. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству супов из бобовых, круп и макаронных изделий.
22. Жарка мяса мелким куском, ассортимент и условия реализации, характеристика и подбор сырья.

23. Технология приготовления, ассортимент и условия реализации блюд из овощной массы.
24. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству рассольников.
25. Классификация сладких блюд.
26. Технология приготовления, ассортимент и условия реализации горячих закусок.
27. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству мясных заливных блюд.
28. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству молочных соусов.
29. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству щей.
30. Ассортимент, технология нежелированных холодных сладких блюд.
31. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству яично-масляных соусов.
32. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству смешанных салатов
33. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству белых соусов на мясных и рыбных бульонах.
34. Технология приготовления, ассортимент и условия реализации блюд из мясных субпродуктов.
35. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству овощных закусок.
36. Жарка мяса порционным куском, бифштекса, лангета, условия реализации, характеристика и подбор сырья.
37. Технология, ассортимент, требования к качеству блюд из двухстворчатых моллюсков. Обоснование приемов первичной и тепловой обработки.
38. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству холодных блюд и закусок из отварной и припущенной рыбы.
39. Рассыпчатые каши, соотношение компонентов, технологическое назначение, условия реализации.
40. Варка птицы, режимы варки, условия реализации.
41. Технология, условия реализации заливных блюд из рыбы.
42. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству соусов на растительном масле
43. Технология, ассортимент, требования к качеству блюд из брюхоногих моллюсков. Обоснование приемов первичной и тепловой обработки.
44. Паштеты, технология, ассортимент, требования к качеству.
45. Тушение мяса без гарнира, характеристика и подбор сырья.

46. Ассортимент, технология изделий из рыбной котлетной массы.
47. Технология заварного теста, механизм образования полости, ассортимент изделий.
48. Классификация и характеристика супов.
49. Ассортимент, технология тушенной и запеченной рыбы, подбор и подготовка сырья, режимы запекания.
50. Санитарно-технологические требования к производству и реализации холодных блюд и закусок.
51. Технология, ассортимент, требования к качеству блюд из головоногих моллюсков. Обоснование приемов первичной и тепловой обработки.
52. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству борщей.
53. Ассортимент, технология блюд мясной котлетной массы, характеристика и подбор сырья, характеристика и подбор сырья.
54. Основные принципы подбора соусов к блюдам.
55. Технология, ассортимент, требования к качеству блюд из ракообразных моллюсков. Обоснование приемов первичной и тепловой обработки.
56. Значение холодных блюд и закусок и их место в рационе питания человека.
57. Порционные блюда из жаренных свинины и баранины, характеристика и подбор сырья.
58. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству красных соусов.
59. Технология, ассортимент, требования к качеству блюд из иглокожих моллюсков. Обоснование приемов первичной и тепловой обработки.
60. Холодные блюда и закуски из жареных и отварных мясопродуктов, ассортимент и условия реализации.
61. Ассортимент, технология блюд из жареной рыбы, подбор и подготовка сырья.
62. Ассортимент, технология железированных сладких блюд.
63. Классификация, технология, условия реализации бутербродов.
64. Ассортимент, технология блюд из рубленого мяса, характеристика и подбор сырья.
65. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству прозрачных супов. Механизм осветления супов.