

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Луганский государственный университет имени Владимира Даля»**

**Институт технологий и инженерной механики
Кафедра лёгкой и пищевой промышленности**

УТВЕРЖДАЮ
Директор Института технологий и
инженерной механики
Могильная Е.П.
« 19 » 04 2023 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

По специальности 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки: «Технология продуктов общественного питания»

Луганск – 2023

Лист согласования РПУД

Рабочая программа учебной дисциплины «Технология продукции общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. – 24 с.

Рабочая программа учебной дисциплины «Технология продукции общественного питания» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки специальности 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль подготовки «Технология продуктов общественного питания», утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 17 августа 2020 года № 1047.

СОСТАВИТЕЛЬ:

канд. техн. наук, доцент Бранспиз Е.В.

Рабочая программа дисциплины утверждена на заседании кафедры легкой и пищевой промышленности
«18» апреля 2023 года, протокол № 9

Заведующий кафедрой
легкой и пищевой промышленности  И.Г. Дейнека

Переутверждена: «__» _____ 20__ г., протокол № _____

Рекомендована на заседании учебно-методической комиссии
Института технологий и инженерной механики
«18» апреля 2023 г., протокол № 3

Председатель учебно-методической
комиссии Института технологий и инженерной механики  С.Н. Ясуник

Структура и содержание дисциплины

1. Цели и задачи дисциплины, ее место в учебном процессе

Цель изучения дисциплины – подготовка студентов к освоению прогрессивных технологических процессов с применением физических методов обработки, вооружение систематизированными знаниями научных основ организации процесса приготовления пищи, практическими навыками и умениями обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

Задачи: овладеть способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов; использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина «Технология продукции общественного питания» относится к модулю профессиональных дисциплин обязательной части блока 1 учебного плана. Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются: знание методов организации технологического процесса приготовления разнообразной кулинарной продукции; основных технологий производства продуктов общественного питания; умение эффективно использовать сырье, оборудование для осуществления технологических процессов; владение навыками кулинарной обработки продуктов, основными принципами рационального питания.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин: органическая химия, биохимия, микробиология, аналитический контроль пищевых продуктов и других фундаментальных наук и служит основой для освоения дисциплин: общая технология продуктов питания, технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий, кухни мира.

Курс «Технология продукции общественного питания» является необходимым для освоения профессиональной компетенции по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, а также, самостоятельного занятия научно-исследовательской работой студента и написания выпускной квалификационной работы – бакалавра.

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижений компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов
ПК-3 Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	знать: методы организации технологического процесса приготовления разнообразной кулинарной продукции; основные технологии производства продуктов общественного питания; уметь: эффективно использовать сырье, оборудование для осуществления технологических процессов; владеть: навыками кулинарной обработки продуктов, основными принципами рационального питания.

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы в 3 сем.

Вид учебной работы	Объем часов (зач. ед.) 5=180	
	Очная форма	Заочная форма
Общая учебная нагрузка (всего)	180 (5 зач. ед)	180 (5 зач. ед)
Обязательная контактная работа (всего)	68	12
в том числе:		
Лекции	34	6
Семинарские занятия		
Практические занятия	34	6
Лабораторные работы	-	
Курсовая работа (курсовой проект)	-	
Другие формы и методы организации образовательного процесса (<i>расчетно-графические работы, индивидуальные задания и т.п.</i>)	-	
Самостоятельная работа студента/контроль (всего)	112	168
Форма аттестации	экзамен	экзамен

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы в 4 сем.

Вид учебной работы	Объем часов (зач. ед.) 5=180	
	Очная форма	Заочная форма
Общая учебная нагрузка (всего)	180 (5 зач. ед)	180 (5 зач. ед)
Обязательная контактная работа (всего)	68	12
в том числе:		
Лекции	34	6
Семинарские занятия		
Практические занятия	34	6
Лабораторные работы	-	
Курсовая работа (курсовой проект)	-	
Другие формы и методы организации образовательного процесса (<i>расчетно-графические работы, индивидуальные задания и т.п.</i>)	-	
Самостоятельная работа студента (всего)	112	168
Форма аттестации	экзамен	экзамен

4.2. Содержание разделов дисциплины

Семестр 3

Тема 1. Введение. Цели и задачи курса. Задачи и содержание дисциплины, ее роль и место в учебном процессе и дальнейшей деятельности инженера.

Тема 2. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания. Характеристика технологического процесса производства продукции по стадиям. Классификация продукции общественного питания. Классификация продукции общественного питания по основным признакам: виду используемого сырья, способу кулинарной обработки, характеру потребления, назначению, термическому состоянию, консистенции

Тема 2. Способы тепловой кулинарной обработки продуктов. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов. Способы и приемы, осуществляемые на стадии механической обработки сырья и производства полуфабрикатов. Химическая кулинарная обработка. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки. Качество продукции. Показатели и методы оценки. Технологические принципы создания продукции общественного питания.

Тема 3. Технология супов. Супы заправочные, молочные, супы-пюре, прозрачные, холодные, сладкие.

Тема 4. Технология холодных блюд и закусок. Технология производства бутербродов, салатов и винегретов, холодных закусок.

Тема 5. Изменения основных пищевых веществ в процессе производства продуктов общественного питания. Изменения белков и жиров. Изменения углеводов.

Тема 6. Технология соусов. Горячие соусы на мясном и рыбном бульонах, грибном отваре, молоке, сметане, яично- масляные; холодные соусы: майонез, соусы овощные, заправки, желе, смеси масляные, соусы сладкие и сиропы.

Тема 7. Технология кулинарной продукции и гарниров. Кулинарная продукция и гарниры из картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Ассортимент, технология, способы подачи, требования к качеству.

Тема 8. Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов. Технология приготовления блюд из яиц. Ассортимент, технология, способы подачи, требования к качеству.

Семестр 4

Тема 9. Технология быстрозамороженных и охлажденных блюд. Технология приготовления блюд, охлажденных и быстрозамороженных. Ассортимент, технология, способы подачи, требования к качеству.

Тема 10. Технология кулинарной продукции из творога. Блюда из творога. Ассортимент, технология, способы подачи, требования к качеству.

Тема 11. Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных. Закуски из рыбы и нерыбного водного сырья. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.

Тема 12. Технология кулинарной продукции из мяса и мясных продуктов (отварное, жаренное, тушеное). Блюда из отварного, жареного, тушеного мяса. Ассортимент, технология, способы подачи, требования к качеству.

Тема 13. Технология кулинарной продукции из рубленого мяса и субпродуктов. Производство блюд из натурального рубленого мяса. Ассортимент, технология, способы подачи, требования к качеству.

Тема 14. Технология кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Производство кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.

Тема 15. Технология сладких блюд и напитков. Технология приготовления и правила подачи напитков и сладких блюд. Ассортимент, технология, способы подачи, требования к качеству.

Тема 16. Технология мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий. Ассортимент, технология, способы подачи, требования к качеству приготовления мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий.

4.3. Лекции

№ п/п темы	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Заочная форма
	3 семестр		
1	Введение. Цели и задачи курса	4	1
2	Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания	4	1
3	Технология супов	4	1
4	Технология холодных блюд и закусок	4	1
5	Изменения основных пищевых веществ в процессе производства продуктов общественного питания	4	1
6	Технология соусов	5	1
7	Технология кулинарной продукции и гарниров	5	
8	Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов	4	
Итого:		34	6
	4 семестр		
9	Технология быстрозамороженных и охлажденных блюд	5	1
10	Технология кулинарной продукции из творога	5	1
11	Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных	4	1
12	Технология кулинарной продукции из мяса и мясных продуктов (отварное, жаренное, тушеное)	4	1
13	Технология кулинарной продукции из рубленого мяса и субпродуктов	4	1
14	Технология кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика	4	1
15	Технология сладких блюд и напитков	4	
16	Технология мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий	4	10
Итого:		34	6
Итого за 3, 4 семестры:		68	12

4.4. Практические занятия

№ п/п темы	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Заочная форма
	3 семестр		
1	Изменение свойств пищевых продуктов животного происхождения при кулинарной обработке	5	1
2	Изменение свойств пищевых продуктов растительного происхождения при кулинарной обработке	5	1
3	Первичная обработка овощей. Решение производственных задач.	5	1

4	Первичная обработка рыбы. Решение производственных задач.	5	1
5	Первичная обработка птицы. Решение производственных задач	5	1
6	Первичная обработка мяса. Решение производственных задач.	5	1
7	Приготовление блюд из овощей и грибов. Решение производственных задач.	4	
Итого:		34	6
4 семестр			
8	Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Решение производственных задач.	5	1
9	Приготовление блюд из мяса и субпродуктов. Решение производственных задач	5	1
10	Приготовление блюд холодных блюд и закусок. Решение производственных задач.	5	1
11	Приготовление сладких блюд. Решение производственных задач.	5	1
12	Приготовление горячих и прохладительных напитков. Решение производственных задач.	5	1
13	Приготовление мучных кулинарных блюд и изделий. Решение производственных задач	4	1
14	Приготовление блюд из овощей и грибов.	5	
Итого:		34	6
Итого за 3, 4 семестры:		68	12

4.5. Лабораторные работы

Лабораторные работы учебным планом не предусмотрены.

4.6. Самостоятельная работа студентов

№ п/п	Название темы	Вид СРС	Объем часов	
			Очная форма	Заочная форма
	3 семестр			
1	Значение супов в питании человека	Поиск, анализ, структурирование и изучение информации по темам.	12	10
2	Технологические требования к подготовке полуфабрикатов для супов	Поиск, анализ, структурирование и изучение информации по темам.	20	10
3	Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями, похлебки	Поиск, анализ, структурирование и изучение информации по темам	20	18
4	Основные технологические	Поиск, анализ,	20	10

	приёмы приготовления горячих супов на бульонах и отварах	структурирование и изучение информации по темам.		
5	Салаты из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и рыбы.	Поиск, анализ, структурирование и изучение информации по темам.	20	10
6	Технологические требования к приготовлению, правила подачи.	Поиск, анализ, структурирование и изучение информации по темам	20	10
Итого:			112	68
	4 семестр			
7	Значение сладких блюд в питании 12	Поиск, анализ, структурирование и изучение информации по темам.	12	10
8	Плоды и ягоды свежие и быстрозамороженные 10	Поиск, анализ, структурирование и изучение информации по темам	20	18
9	Горячие сладкие блюда. Технология приготовления, ассортимент	Поиск, анализ, структурирование и изучение информации по темам	20	10
10	Ассортимент, фасовка, упаковка, маркировка охлажденных блюд и кулинарной продукции в функциональных емкостях. Сроки и условия хранения	Поиск, анализ, структурирование и изучение информации по темам	20	10
11	Охлажденные блюда и кулинарные изделия в герметизированных мягких полимерных пакетах	Поиск, анализ, структурирование и изучение информации по темам	20	10
12	Состав и пищевая ценность мяса убойных животных	Поиск, анализ, структурирование и изучение информации по темам	20	10
Итого:			112	68
Итого за 3, 4 семестры:			224	136

4.7. Курсовые работы/проекты по дисциплине «Основы цифровых технологий в конструировании технологического оборудования» не предполагаются учебным планом.

5. Образовательные технологии

Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

традиционные объяснительно-иллюстративные технологии, которые обеспечивают доступность учебного материала для большинства студентов, системность, отработанность организационных форм и привычных методов, относительно малые затраты времени;

технологии проблемного обучения, направленные на развитие познавательной активности, творческой самостоятельности студентов и предполагающие последовательное и целенаправленное выдвижение перед студентом познавательных задач, разрешение которых позволяет студентам активно усваивать знания (используются поисковые методы; постановка познавательных задач);

технологии развивающего обучения, позволяющие ориентировать учебный процесс на потенциальные возможности студентов, их реализацию и развитие;

технологии концентрированного обучения, суть которых состоит в создании максимально близкой к естественным психологическим особенностям человеческого восприятия структуры учебного процесса и которые дают возможность глубокого и системного изучения содержания учебных дисциплин за счет объединения занятий в тематические блоки;

технологии модульного обучения, дающие возможность обеспечения гибкости процесса обучения, адаптации его к индивидуальным потребностям и особенностям обучающихся (применяются, как правило, при самостоятельном обучении студентов по индивидуальному учебному плану);

технологии дифференцированного обучения, обеспечивающие возможность создания оптимальных условий для развития интересов и способностей студентов, в том числе и студентов с особыми образовательными потребностями, что позволяет реализовать в культурно-образовательном пространстве университета идею создания равных возможностей для получения образования;

технологии активного (контекстного) обучения, с помощью которых осуществляется моделирование предметного, проблемного и социального содержания будущей профессиональной деятельности студентов (используются активные и интерактивные методы обучения) и т.д.

Максимальная эффективность педагогического процесса достигается путем конструирования оптимального комплекса педагогических технологий и (или) их элементов на личностно-ориентированной, деятельностной, диалогической основе и использования необходимых современных средств обучения.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

а) основная литература:

1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов; под ред. А. Т.

Васюковой. – 3-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2021. – 496 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=62> 1952 (дата обращения: 04.06.2023). – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-04506-6. – Текст: электронный.

2. Трубина, И. А. Технология производства продукции общественного питания: учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь: СтГАУ, 2022. — 80 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/323585> (дата обращения: 04.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Трубина, И. А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: супы, салаты и закуски: учебное пособие / И. А. Трубина. — Ставрополь: СтГАУ, 2022. — 72 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/323576> (дата обращения: 04.06.2023). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

б) дополнительная литература:

1. Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания: учебник / В. Д. Ершов. — Санкт-Петербург: ГИОРД, 2011. — 232 с. — ISBN 5-98879-014-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4882> (дата обращения: 09.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

в) интернет-ресурсы:

Министерство образования и науки Российской Федерации – <http://минобрнауки.рф/>

Федеральная служба по надзору в сфере образования и науки – <http://obrnadzor.gov.ru/>

Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования – <http://fgosvo.ru>

Федеральный портал «Российское образование» – <http://www.edu.ru/>

Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» – <http://window.edu.ru/>

Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов – <http://fcior.edu.ru/>

Электронные библиотечные системы и ресурсы

Электронно-библиотечная система «StudMed.ru» – <https://www.studmed.ru>

Информационный ресурс библиотеки образовательной организации

Научная библиотека имени А. Н. Коняева – <http://biblio.dahluniver.ru/>

8. Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

Освоение дисциплины «Автоматизация производственных процессов» предполагает использование академических аудиторий, соответствующих действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Прочее: рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет.

Программное обеспечение: Программное обеспечение:

Функциональное назначение	Бесплатное программное обеспечение	Ссылки
Офисный пакет	Libre Office 6.3.1	https://www.libreoffice.org/ https://ru.wikipedia.org/wiki/LibreOffice
Операционная система	UBUNTU 19.04	https://ubuntu.com/ https://ru.wikipedia.org/wiki/Ubuntu
Браузер	Firefox Mozilla	http://www.mozilla.org/ru/firefox/fx
Браузер	Opera	http://www.opera.com
Почтовый клиент	Mozilla Thunderbird	http://www.mozilla.org/ru/thunderbird
Файл-менеджер	Far Manager	http://www.farmanager.com/download.php
Архиватор	7Zip	http://www.7-zip.org/
Графический редактор	GIMP (GNU Image Manipulation Program)	http://www.gimp.org/ http://gimp.ru/viewpage.php?page_id=8 http://ru.wikipedia.org/wiki/GIMP
Редактор PDF	PDFCreator	http://www.pdfforge.org/pdfcreator
Аудиоплеер	VLC	http://www.videolan.org/vlc/

8. Оценочные средства по дисциплине

Паспорт

оценочных средств по учебной дисциплине

«Технология продукции общественного питания»

Перечень компетенций (элементов компетенций), формируемых в результате освоения учебной дисциплины (модуля) или практики

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижений компетенции (по реализуемой дисциплине)	Контролируемые темы учебной дисциплины, практики	Этапы формирования (семестр изучения)
-------	--------------------------------	---	---	--	---------------------------------------

1	ПК-3	Способен организовывать ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Тема 1. Введение. Цели и задачи курса	3
				Тема 2. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания	3
				Тема 3. Технология супов	3
				Тема 4. Технология холодных блюд и закусок	3
				Тема 5. Изменения основных пищевых веществ в процессе производства продуктов общественного питания	3
				Тема 6. Технология соусов	3
				Тема 7. Технология кулинарной продукции и гарниров	3
				Тема 8. Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов	3
				Тема 9. Введение. Цели и задачи курса	4
				Тема 10. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания	4
				Тема 11. Технология супов	4
				Тема 12. Технология холодных блюд и закусок	4
				Тема 13. Изменения основных пищевых веществ в процессе производства продуктов общественного питания	4
				Тема 14. Технология соусов	4
				Тема 15. Технология кулинарной продукции и гарниров	4
				Тема 16. Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов	4

**Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал
оценивания**

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Индикаторы достижений компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов	Контролируемые темы учебной дисциплины	Наименование оценочного средства
1.	ПК-3	ПК-3.1	знать: методы организации технологического процесса приготовления разнообразной кулинарной продукции; основные технологии производства продуктов общественного питания; уметь: эффективно использовать сырье, оборудование для осуществления технологических процессов; владеть: навыками кулинарной обработки продуктов, основными принципами рационального питания	Тема 1, Тема 2, Тема 3, Тема 4, Тема 5, Тема 6, Тема 7, Тема 8, Тема 9, Тема 10, Тема 11, Тема 12, Тема 13, Тема 14, Тема 15, Тема 16.	Вопросы для комбинированного контроля усвоения теоретического материала, контрольные вопросы к практическим занятиям, вопросы к экзамену

**Фонды оценочных средств по дисциплине
«Технология продукции общественного питания»**

**Вопросы для комбинированного контроля усвоения
теоретического материала (устно или письменно):**

1. Классификация и ассортимент продукции общественного питания.
2. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов
3. Нормативная и технологическая документация ПОП17

4. Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменение под влиянием кулинарной обработки
5. Изменения жиров и липидов при кулинарной обработке продукции общественного питания.
6. Изменения, протекающие в белках при кулинарной обработке продукции общественного питания.
7. Изменения углеводов при кулинарной обработке продукции общественного питания.
8. Процесс образования ароматических веществ при кулинарной обработке.
9. Изменение биологической ценности продуктов при кулинарной обработке.
10. Изменения красящих веществ и пигментов в процессе кулинарной обработки.
11. Технологические свойства овощей. Характеристика сырья, изменения, протекающие в овощах при кулинарной обработке.
12. Технологический процесс механической обработки овощей
13. Использование переработанных овощей. Централизованное производство овощных полуфабрикатов.
14. Блюда из овощей. Требования к качеству овощных блюд и гарниров.
15. Обработка грибов.
16. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Характеристика сырья.
17. Строение и состав мышечной ткани рыбы. Обработка рыбы.
18. Приготовление рыбных полуфабрикатов. Централизованное производство рыбных полуфабрикатов
19. Обработка и использование рыбных отходов. Требования к качеству полуфабрикатов. Сроки хранения
20. Обработка нерыбного водного сырья
21. Обработка мяса. Характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани мяса
22. Разделка говяжьих полутуш, четвертин. Схема механической обработки мяса.
23. Схема механической обработки мяса. Разделка туш баранины, козлятины, телятины.
24. Схема механической обработки мяса. Разделка туш свинины
25. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов. Ассортимент полуфабрикатов из говядины.
26. Ассортимент полуфабрикатов из баранины и свинины. Полуфабрикаты из рубленого мяса.
27. Централизованное производство мясных полуфабрикатов. Обработка субпродуктов и костей.
28. Обработка поросят. Обработка диких животных.
29. Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика. Характеристика сырья.
30. Кулинарная обработка птицы, дичи и кроликов. Приготовление полуфабрикатов. Использование пищевых отходов.
31. Централизованное производство полуфабрикатов из птицы

32. Супы. Значение в питании. Требования к качеству и хранению супов
33. Бульоны. Виды, способы приготовления
34. Характеристика Заправочных супов
35. Технологические особенности приготовления борщей, щей, рассольников, солянок
36. Технологические особенности приготовления супов с овощами и картофельных, супов с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми
37. Супы молочные. Пюреобразные супы. Прозрачные супы. Холодные супы. Сладкие супы. Приготовление супов из полуфабрикатов.
38. Соусы. Значение соусов в питании. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов
39. Мясные, рыбные, грибные соусы. Требования к качеству соусов, сроки хранения.
40. Сметанные, яично-масляные соусы, соусы на растительном масле, на уксусе, масляные смеси. Требования к качеству соусов, сроки хранения.
41. Блюда и гарниры из овощей и грибов. Значение овощных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей
42. Блюда и гарниры из вареных, припущенных, тушеных, жареных, запеченных овощей. Требования к качеству овощных блюд и гарниров
43. Блюда из грибов. Технологические особенности. Требования к качеству, хранение блюд из грибов.
44. Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья. Значение рыбных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы.
45. Блюда из отварной припущенной запеченной рыбы. Требования к качеству рыбных блюд.
46. Блюда из жареной тушеной рубленой рыбы и нерыбного водного сырья. Требования к качеству готовых блюд.
47. Блюда из рубленой птицы, дичи и кролика. Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика
48. Блюда из жареной и тушеной птицы, дичи и кролика. Требования к качеству блюд, подбор гарниров, соусов к ним. Правила подачи
49. Блюда из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика. Требования к качеству блюд, подбор гарниров, соусов к ним. Правила подачи.
50. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи и кролика.
51. Блюда из мяса. Значение мясных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса
52. Блюда из отварного и припущенного мяса и субпродуктов. Гарниры, соусы к ним. Правила оформления и подачи.
53. Блюда из рубленого мяса. Ассортимент, технологические особенности приготовления. Требования к качеству блюд из рубленого мяса.
54. Блюда из жареного, тушеного, запеченного мяса и субпродуктов. Требования к качеству, правила оформления и подачи
55. Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Значение блюд из птицы, дичи и кролика в питании.

56. Классификация способов кулинарной обработки.
57. Вспомогательные приемы тепловой обработки.
58. Значение тепловой обработки. Разновидности варки и жарки.
59. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий.
60. Процессы, происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий.
61. Блюда из круп и бобовых. Правила подачи. Требования к качеству.
62. Блюда из макаронных изделий. Правила подачи. Требования к качеству.
63. Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, кулинарных, гастрономических изделий и соусов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. Классификация. Ассортимент. Рецептуры и технология производства.
64. Технологические и санитарно-гигиенические факторы, оказывающие влияние на качество холодных блюд и закусок. Требования к качеству, условия хранения и реализации.
65. Сладкие блюда. Технологическая характеристика сырья. Классификация. Ассортимент. Механическая кулинарная обработка плодов, ягод, кисломолочных продуктов и т.д. Способы и режимы.
66. Физико-химические процессы, происходящие в продуктах при механической и тепловой обработках. Требования к качеству, условия и сроки хранения сладких блюд.
67. Горячие и холодные напитки. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов. Классификация. Ассортимент. Рецептуры и технология приготовления.
68. Физико-химические процессы и их роль в формировании качества готовых напитков. Требования к качеству напитков, условия, сроки хранения и реализации.
69. Технологические требования к качеству основного сырья для мучных блюд. Ассортимент и технология приготовления мучных блюд и гарниров.

**Критерии и шкала оценивания по оценочному средству – вопросы для
комбинированного контроля усвоения теоретического материала**

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Ответ дан на высоком уровне (студент в полном объеме осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
4	Ответ дан на среднем уровне (студент в целом осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
3	Ответ дан на низком уровне (студент допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом и т.п.)
2	Ответ дан на неудовлетворительном уровне или не представлен

Контрольные вопросы к практическим занятиям:

1. Ассортимент и особенности приготовления мучных кулинарных изделий. (расстегаи, кулебяки, чебуреки, беляши и др.). Требования к качеству.
2. Ассортимент и особенности приготовления сдобных булочных изделий. Расчет расхода муки с учетом ее влажности и воды для замеса теста заданной влажности.
3. Кулинарная продукция из дрожжевого теста. Теоретические и технологические основы приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способами. Процессы, происходящие при замесе, брожении и ускоренных способов приготовления дрожжевого теста.
4. Кондитерские изделия из пресного (бездрожжевого) теста. Технологические принципы приготовления бисквитного, песочного, слоеного, миндального и заварного, вафельного, пряничного теста. Особенности физико-химических процессов, происходящих при выпечке полуфабрикатов.
5. Виды теста для кондитерских изделий. Требования к сырью. Технологические схемы производства кондитерской продукции. Ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
6. Теоретические и технологические основы приготовления отделочных полуфабрикатов (кремы, помады, сиропы и др.). Товароведно-технологическая характеристика используемого сырья.
7. Сущность и отличие специальных способов технологии отделки и изготовления мучных кондитерских изделий (тортов, пирожных, печенья, кексов, рулетов, пряников). Особенности хранения, транспортирования и реализации кондитерских и булочных изделий.
8. Холодные блюда и закуски банкетного исполнения. Характеристика используемого сырья. Требования к качеству, оформлению и подаче. Условия, сроки хранения и реализации.
9. Виды бутербродов. Технологические требования к их производству и реализации.
10. Санитарно-технологические требования, предъявляемые к производству и реализации мясных и рыбных студней. Технологический алгоритм их приготовления.
11. Свойства клейстеров клубневых и зерновых крахмалов, определяющие возможность использования их в производстве различных киселей. Изменения, происходящие в желатине на разных стадиях технологического процесса приготовления желированных сладких блюд. Ассортимент желированных сладких блюд. Сроки реализации, требования к качеству. Причины возможных дефектов.
12. Факторы, влияющие на прочность взбитых сливок. Технология мягкого и закаленного мороженого. Требования к качеству данных сладких блюд. Способы подачи.

13. Горячие сладкие блюда из яблок. Способы тепловой обработки при их изготовлении.
14. Правила приготовления чая, кофе и др. горячих напитков. Требования, предъявляемые к качеству напитков. Способы подачи.
15. Различия технологии приготовления напитков из ягод (морсов) и бахчевых культур (арбузов, дынь).
16. Виды основного сырья при производстве мучных изделий. Физико-химические процессы, обуславливающие аромат, приятный вкус и соответствующая структура готовых мучных изделий.
17. Нормируемые показатели качества муки, характеризующие ее хлебопекарные свойства. Газообразующая, сахарообразующая способность муки
18. Технология бездрожжевого и дрожжевого слоеного теста. Механизм разрыхления. Ассортимент изделий. Требования к качеству.
89. Виды пресного теста. Его назначение и технология.
19. Способы разрыхления теста. Физико-химические процессы, происходящие при этом.
20. Виды сырья для фаршей при приготовлении мучных блюд и кулинарных изделий?
21. Классификация мучных кондитерских изделий. Технологические параметры приготовления выпеченных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий в зависимости от вида теста.
22. Характеристика структуры бисквитного теста и условия его получения (технологические, качество и количество клейковины в муке), а также способы его производства.
23. Характеристика структуры пресного слоеного теста и условия его получения (качество клейковины, технологические), опишите его технологию.
24. Структура песочного теста и его технология. Ассортимент изделий из него.
25. Требования, предъявляемые к качеству и количеству клейковины для заварного теста. Его технология. Ассортимент изделий из него.
26. Особенности производства воздушного полуфабриката, дополнительные требования к сырью, технологии. Ассортимент изделий. Требования к качеству.
27. Сырье для получения миндально-орехового теста. Особенности его предварительной подготовки. Технологию получения. Режимы выпечки.
28. Классификация отделочных полуфабрикатов. Их применение в кондитерском производстве. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
29. Виды сливочных кремов, технология крема сливочного основного, его назначение. Как готовят кремы «Шарлот» и «Гляссе»?
30. Назначение белковых кремов. Их разновидности. Как приготавливают крем заварной, из сливок?
31. Отделочные полуфабрикаты для ароматизации, отделки, подкрашивания.

32. Особенности производства тортов и пирожных из готовых выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Сроки хранения тортов и пирожных в зависимости от вида отделочного полуфабриката.

33. Особенности производства кексов и ромовой бабы. Классификация сдобных булочных изделий.

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству –
контрольные вопросы к практическим занятиям

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Контрольные вопросы освещены на высоком уровне (студент в полном объеме осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
4	Контрольные вопросы освещены на среднем уровне (студент в целом осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
3	Контрольные вопросы освещены на низком уровне (студент допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом и т.п.)
2	Контрольные вопросы освещены на неудовлетворительном уровне или не представлен (студент не готов, не выполнил задание и т.п.)

Вопросы к экзамену:

1. Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменение под влиянием кулинарной обработки
2. Классификация и ассортимент продукции общественного питания.
3. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов
4. Нормативная и технологическая документация ПОП17
5. Изменения жиров и липидов при кулинарной обработке продукции общественного питания.
6. Изменения, протекающие в белках при кулинарной обработке продукции общественного питания.
7. Изменения углеводов при кулинарной обработке продукции общественного питания.
8. Процесс образования ароматических веществ при кулинарной обработке.
9. Изменение биологической ценности продуктов при кулинарной обработке.
10. Изменения красящих веществ и пигментов в процессе кулинарной обработки.
11. Технологические свойства овощей. Характеристика сырья, изменения, протекающие в овощах при кулинарной обработке.
12. Технологический процесс механической обработки овощей
13. Использование переработанных овощей. Централизованное производство овощных полуфабрикатов.
14. Блюда из овощей. Требования к качеству овощных блюд и гарниров.

15. Обработка грибов.
16. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Характеристика сырья.
17. Строение и состав мышечной ткани рыбы. Обработка рыбы.
18. Приготовление рыбных полуфабрикатов. Централизованное производство рыбных полуфабрикатов
19. Обработка и использование рыбных отходов. Требования к качеству полуфабрикатов. Сроки хранения
20. Обработка нерыбного водного сырья
21. Обработка мяса. Характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани мяса
22. Разделка говяжьих полутуш, четвертин. Схема механической обработки мяса.
23. Схема механической обработки мяса. Разделка туш баранины, козлятины, телятины.
24. Схема механической обработки мяса. Разделка туш свинины
25. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов. Ассортимент полуфабрикатов из говядины.
26. Ассортимент полуфабрикатов из баранины и свинины. Полуфабрикаты из рубленого мяса.
27. Централизованное производство мясных полуфабрикатов. Обработка субпродуктов и костей.
28. Обработка поросят. Обработка диких животных.
29. Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика. Характеристика сырья.
30. Кулинарная обработка птицы, дичи и кроликов. Приготовление полуфабрикатов. Использование пищевых отходов.
31. Централизованное производство полуфабрикатов из птицы
32. Супы. Значение в питании. Требования к качеству и хранению супов
33. Бульоны. Виды, способы приготовления
34. Характеристика Заправочных супов
35. Технологические особенности приготовления борщей, щей, рассольников, солянок
36. Технологические особенности приготовления супов с овощами и картофельных, супов с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми
37. Супы молочные. Пюреобразные супы. Прозрачные супы. Холодные супы. Сладкие супы. Приготовление супов из полуфабрикатов.
38. Соусы. Значение соусов в питании. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов
39. Мясные, рыбные, грибные соусы. Требования к качеству соусов, сроки хранения.
40. Сметанные, яично-масляные соусы, соусы на растительном масле, на уксусе, масляные смеси. Требования к качеству соусов, сроки хранения.
41. Блюда и гарниры из овощей и грибов. Значение овощных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей

42. Блюда и гарниры из вареных, припущенных, тушеных, жареных, запеченных овощей. Требования к качеству овощных блюд и гарниров
43. Блюда из грибов. Технологические особенности. Требования к качеству, хранение блюд из грибов.
44. Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья. Значение рыбных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы.
45. Блюда из отварной припущенной запеченной рыбы. Требования к качеству рыбных блюд.
46. Блюда из жареной тушеной рубленой рыбы и нерыбного водного сырья. Требования к качеству готовых блюд.
47. Блюда из рубленой птицы, дичи и кролика. Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика
48. Блюда из жареной и тушеной птицы, дичи и кролика. Требования к качеству блюд, подбор гарниров, соусов к ним. Правила подачи
49. Блюда из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика. Требования к качеству блюд, подбор гарниров, соусов к ним. Правила подачи.
50. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи и кролика.
51. Блюда из мяса. Значение мясных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса
52. Блюда из отварного и припущенного мяса и субпродуктов. Гарниры, соусы к ним. Правила оформления и подачи.
53. Блюда из рубленого мяса. Ассортимент, технологические особенности приготовления. Требования к качеству блюд из рубленого мяса.
54. Блюда из жареного, тушеного, запеченного мяса и субпродуктов. Требования к качеству, правила оформления и подачи
55. Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Значение блюд из птицы, дичи и кролика в питании.
56. Классификация способов кулинарной обработки.
57. Вспомогательные приемы тепловой обработки.
58. Значение тепловой обработки. Разновидности варки и жарки.
59. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий.
60. Процессы, происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий.
61. Блюда из круп и бобовых. Правила подачи. Требования к качеству.
62. Блюда из макаронных изделий. Правила подачи. Требования к качеству.
63. Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, кулинарных, гастрономических изделий и соусов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. Классификация. Ассортимент. Рецептуры и технология производства.
64. Технологические и санитарно-гигиенические факторы, оказывающие влияние на качество холодных блюд и закусок. Требования к качеству, условия хранения и реализации.

65. Сладкие блюда. Технологическая характеристика сырья. Классификация. Ассортимент. Механическая кулинарная обработка плодов, ягод, кисломолочных продуктов и т.д. Способы и режимы.
66. Физико-химические процессы, происходящие в продуктах при механической и тепловой обработках. Требования к качеству, условия и сроки хранения сладких блюд.
67. Горячие и холодные напитки. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов. Классификация. Ассортимент. Рецепттуры и технология приготовления.
68. Физико-химические процессы и их роль в формировании качества готовых напитков. Требования к качеству напитков, условия, сроки хранения и реализации.
69. Технологические требования к качеству основного сырья для мучных блюд. Ассортимент и технология приготовления мучных блюд и гарниров.

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству – экзамен

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
отлично (5)	Студент глубоко и в полном объёме владеет программным материалом. Грамотно, исчерпывающе и логично его излагает в устной или письменной форме. При этом знает рекомендованную литературу, проявляет творческий подход в ответах на вопросы и правильно обосновывает принятые решения, хорошо владеет умениями и навыками при выполнении практических задач.
хорошо (4)	Студент знает программный материал, грамотно и по сути излагает его в устной или письменной форме, допуская незначительные неточности в утверждениях, трактовках, определениях и категориях или незначительное количество ошибок. При этом владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических задач.
удовлетворительно (3)	Студент знает только основной программный материал, допускает неточности, недостаточно чёткие формулировки, непоследовательность в ответах, излагаемых в устной или письменной форме. При этом недостаточно владеет умениями и навыками при выполнении практических задач. Допускает до 30% ошибок в излагаемых ответах.
неудовлетворительно (2)	Студент не знает значительной части программного материала. При этом допускает принципиальные ошибки в доказательствах, в трактовке понятий и категорий, проявляет низкую культуру знаний, не владеет основными умениями и навыками при выполнении практических задач. Студент отказывается от ответов на дополнительные вопросы

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры (кафедр), на котором были рассмотрены и одобрены изменения и дополнения	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой (заведующих кафедрами)