МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Шифр	Наименование дисциплины (модуля)
Б1.В	**Технология продуктов питания**

Код направления подготовки	44.03.04
Направление подготовки	Профессиональное обучение (по отраслям)
Наименование (я) ОПОП (направленность / профиль)	Производство продовольственных продуктов
Уровень образования	бакалавр
Форма обучения	заочная

Разработчики:

Должность	Учёная степень, звание	Подпись	ФИО
Старший преподаватель			Ногина Анна Александровна

Рабочая программа рассмотрена и одобрена (обновлена) на заседании кафедры (структурного подразделения)

Кафедра	Заведующий кафедрой	Номер протокола	Дата протокола	Подпись
Кафедра подготовки педагогов профессионального обучения и предметных методик	Корнеева Наталья Юрьевна	11	18.06.2019	
Кафедра подготовки педагогов профессионального обучения и предметных методик	Корнеева Наталья Юрьевна	1	15.09.2020	

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Пояснительная записка 3
2. Трудоемкость дисциплины (модуля) и видов занятий по дисциплине (модулю) 5
3. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий 7
4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины 14
5. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) 15
6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины 22
7. Перечень образовательных технологий 24
8. Описание материально-технической базы 25

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Дисциплина «Технология продуктов питания» относится к модулю части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является дисциплиной по выбору.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 з.е., 288 час.

1.3 Изучение дисциплины «Технология продуктов питания» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Санитария и гигиена питания», при проведении следующих практик: «учебная практика (ознакомительная)».

1.4 Дисциплина «Технология продуктов питания» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Диетическое питание», «Калькуляция и учет продуктов питания», «Культура ресторанного сервиса», «Метрология, стандартизация, сертификация в пищевой промышленности», «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания», «Организация производства на предприятиях общественного питания», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Особенности организации ресторанного бизнеса в Уральском региона», «Профессиональные компетенции WorldSkills», «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», «Товароведение упаковочных материалов», «Физиология питания», для проведения следующих практик: «учебная практика (технологическая)», «учебная практика (проектная)».

1.5 Цель изучения дисциплины:

приобретение студентами теоретически знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессионально деятельности по разработке, производству, реализации и оценке качества кулинарной продукции общественного питания.

1.6 Задачи дисциплины:

1) освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;

2) овладение приемами организации и осуществления процесса производства с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качества готовой продукции общественного питания;

3) формирование возможности применения профессиональных знаний в производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности.

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПК-7 способен организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях
	ПК.7.1 Знать технологию приготовления блюд и изделий, правила отпуска, условия и сроки реализации, показатели качества готовой кулинарной продукции
	ПК.7.2 Уметь готовить широкий ассортимент блюд и изделий, оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса
	ПК.7.3 Владеть навыками приготовления блюд и изделий, разработки нормативно-технической документации, методами органолептической оценки пищевого сырья и готовой кулинарной продукции

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ПК.7.1 Знать технологию приготовления блюд и изделий, правила отпуска, условия и сроки реализации, показатели качества готовой кулинарной продукции	З.1 ПК.7.1 Знать технологию приготовления блюд и изделий, правила отпуска, условия и сроки реализации, показатели качества готовой кулинарной продукции
2	ПК.7.2 Уметь готовить широкий ассортимент блюд и изделий, оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса	У.1 ПК.7.2 Уметь готовить широкий ассортимент блюд и изделий, оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса

3	ПК.7.3 Владеть навыками приготовления блюд и изделий, разработки нормативно-технической документации, методами органолептической оценки пищевого сырья и готовой кулинарной продукции	В.1 ПК.7.3 Владеть навыками приготовления блюд и изделий, разработки нормативно-технической документации, методами органолептической оценки пищевого сырья и готовой кулинарной продукции

2. ТРУДОЕМКОСТЬ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) И ВИДОВ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Наименование раздела дисциплины (темы)	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Итого часов
	Л	ПЗ	СРС	
Итого по дисциплине	**14**	**20**	**241**	**275**
Первый период контроля				
Обоснование методов и процессов производства кулинарной продукции	***6***	***10***	***124***	***140***
Нормативно – техническая документация и контроль качества в общественном питании.		2	10	12
Принципы классификации. Классификация кулинарной продукции и видов кулинарной обработке.	2	4	10	16
Процессы, формирующие качество кулинарной продукции.	4		10	14
Изменения белков и других азотистых веществ			12	12
Изменения липидов			12	12
Изменения углеводов			12	12
Изменения цвета, формирование вкуса и аромата кулинарных изделий			12	12
Изменения, протекающие в картофеле, овощах, плодах и грибах			12	12
Изменения, протекающие в крупах, бобовых и макаронных изделиях			12	12
Изменения, протекающие в мясе и мясопродуктах, рыбе и нерыбных морепродуктах			12	12
Технологические факторы и принципы построения рецептур и процесса производства кулинарной продукции		4	10	14
Итого по видам учебной работы	6	10	124	140
Форма промежуточной аттестации				
Зачет				4
Итого за Первый период контроля				**144**
Второй период контроля				
Технология продукции общественного питания	***8***	***10***	***117***	***135***
Технология приготовления супов	2		11	13
Технология приготовления соусов			10	10
Технология приготовления кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов; круп, бобовых и макаронных изделий		4	10	14
Технология приготовления кулинарной продукции из мяса и субпродуктов	2		12	14
Технология приготовления кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика			10	10
Технология приготовления кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных		4	10	14
Технология приготовления кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога			12	12
Технология приготовления холодных блюд и закусок	4		10	14
Технология приготовления сладких блюд, горячих и прохладительных напитков			12	12
Технология приготовления мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий		2	10	12
Технология приготовления производства охлажденной, замороженной и консервированной продукции			10	10
Итого по видам учебной работы	8	10	117	135
Форма промежуточной аттестации				
Курсовая работа				

Экзамен	9
Итого за Второй период контроля	**144**

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

3.1 Лекции

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема и содержание	**Трудоемкость (кол-во часов)**
1. Обоснование методов и процессов производства кулинарной продукции	***6***
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-7: З.1 (ПК.7.1), У.1 (ПК.7.2), В.1 (ПК.7.3)	
1.1. Принципы классификации. Классификация кулинарной продукции и видов кулинарной обработке. 1. Понятие, объекты и метод классификации 2. Разделение кулинарной продукции на группы и ее ассортимент 3. Ассортимент продукции общественного питания и направления его совершенствования 4. Характеристика технологического процесса производства продукции по стадиям 5. Способы и приемы кулинарной обработки пищевых продуктов. 6. Принципы составления рецептур на продукцию общественного питания Учебно-методическая литература: 1, 4	2
1.2. Процессы, формирующие качество кулинарной продукции. 1.Понятие о функционально-технологических свойств пищевых веществ 2. Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов 3.Процессы, формирующие качество кулинарной продукции: адгезия, термомассоперенос, осмос, набухание 4. Структурно-механические характеристики кулинарной продукции 5. Изменения содержания в продуктах воды и сухих веществ 6. Теплофизические и массовлагообменные свойства сырья. Учебно-методическая литература: 3, 6	4
2. Технология продукции общественного питания	***8***
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-7: З.1 (ПК.7.1), У.1 (ПК.7.2), В.1 (ПК.7.3)	
2.1. Технология приготовления супов 1. Классификация. Ассортимент 2. Технологические схемы приготовления супов различных групп (заправочных, пюре-образных и прозрачных). 3. Полуфабрикаты для заправочных супов, их характеристика. 4. Ассортимент и технология гарниров для супов. 5.Технологические схемы приготовления холодных и сладких супов. 6.Особенности технологии супов зарубежной кухни. 7.Технологические факторы, оказывающие влияние на качество супов. 8.Требования к качеству супов, условия и сроки хранения и реализации. Учебно-методическая литература: 1, 3, 4, 6	2
2.2. Технология приготовления кулинарной продукции из мяса и субпродуктов 1.Технологическая характеристика сырья. 2.Производство мясных полуфабрикатов. Ассортимент. 3.Технологические схемы приготовления мясных блюд. 4.Технология приготовления мясных блюд. 5.Ассортимент продукции. 7.Требования к качеству мясных блюд. Условия и сроки хранения и реализации блюд. Учебно-методическая литература: 2, 4, 6	2

2.3. Технология приготовления холодных блюд и закусок 1. Технологическая характеристика сырья, 2.Классификация. Ассортимент. 3.Рецептуры и технология производства бутербродов, салатов и винегретов, закусок из овощей и грибов, из рыбы, рыбопродуктов, мяса, мясопродуктов и птицы, яиц. 4. Технологические и санитарно-гигиенические факторы, оказывающие влияние на качество холодных блюд Учебно-методическая литература: 6, 7, 8	4

3.2 Практические

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема и содержание	**Трудоемкость (кол-во часов)**
1. Обоснование методов и процессов производства кулинарной продукции	***10***
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-7: З.1 (ПК.7.1), У.1 (ПК.7.2), В.1 (ПК.7.3)	
1.1. Нормативно – техническая документация и контроль качества в общественном питании. 1. Нормативно-техническая документация 2. Качество и пищевая ценность 3. Контроль качества продукции 4. Показатели и методы оценки 5. Реализация кулинарной продукции 6. Условия и сроки хранения 7. Упаковка и транспортирование 8. Утилизация отходов Учебно-методическая литература: 4	2
1.2. Принципы классификации. Классификация кулинарной продукции и видов кулинарной обработке. Характеристика технологического процесса производства продукции по стадиям. Способы и приемы кулинарной обработки пищевых продуктов. Принципы составления рецептур на продукцию общественного питания. Учебно-методическая литература: 6, 8	4
1.3. Технологические факторы и принципы построения рецептур и процесса производства кулинарной продукции 1. Понятие технологических факторов 2. Принципы составления рецептур на продукцию общественного питания Учебно-методическая литература: 5	4
2. Технология продукции общественного питания	***10***
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-7: З.1 (ПК.7.1), У.1 (ПК.7.2), В.1 (ПК.7.3)	
2.1. Технология приготовления кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов; круп, бобовых и макаронных изделий 1. Технологические схемы приготовления блюд 2. Составление рецептуры 3.Ассортимент блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий 4. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации Учебно-методическая литература: 8	4
2.2. Технология приготовления кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных 1. Технологические схемы приготовления рыбных блюд 2. Составление рецептуры 3.Ассортимент блюд из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных 4. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации Учебно-методическая литература: 2, 6	4

2.3. Технология приготовления мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий 1. Технологические схемы приготовления мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий 2. Составление рецептуры 3.Ассортимент мучных блюд и кондитерских изделий 4. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации Учебно-методическая литература: 2, 3	2

3.3 СРС

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема для самостоятельного изучения	**Трудоемкость (кол-во часов)**
1. Обоснование методов и процессов производства кулинарной продукции	***124***
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-7: З.1 (ПК.7.1), У.1 (ПК.7.2), В.1 (ПК.7.3)	
1.1. Нормативно – техническая документация и контроль качества в общественном питании. ***Задание для самостоятельного выполнения студентом:*** Сбор материалов о нормативно-технической документации на основе изучения различных информационных источников (книг, сборника рецептур, журналов, Интернета и др.). Учебно-методическая литература: 2, 3, 7, 8	10
1.2. Принципы классификации. Классификация кулинарной продукции и видов кулинарной обработке. ***Задание для самостоятельного выполнения студентом:*** Разработка концепции по одной из проблем ассортимента продукции общественного питания и направления его совершенствования. Разработка ТЗ по составлению рецептур на продукцию общественного питания. Учебно-методическая литература: 5, 8	10
1.3. Процессы, формирующие качество кулинарной продукции. ***Задание для самостоятельного выполнения студентом:*** С помощью Интернета определить цели, задачи, методы и результаты производства кулинарной продукции; Провести анализ найденного материала и сделать доклад в группе по его результатам; Подготовить эссе по результатам анализа и его обсуждения в группе. Учебно-методическая литература: 1, 2	10
1.4. Изменения белков и других азотистых веществ ***Задание для самостоятельного выполнения студентом:*** Составление перечня кулинарной продукции Анализ процессов, формирующих качество продукции. Учебно-методическая литература: 3, 4	12
1.5. Изменения липидов ***Задание для самостоятельного выполнения студентом:*** Выполнение самостоятельного задания: разработка программы проведения мониторинга продукции питания. Выделение этапов мониторинга, основных процессов, задание требований к ним. Учебно-методическая литература: 6	12
1.6. Изменения углеводов ***Задание для самостоятельного выполнения студентом:*** Подготовка и презентация мини-проекта обоснование методов и процессов производства кулинарной продукции Учебно-методическая литература: 2, 4	12

1.7.	Изменения цвета, формирование вкуса и аромата кулинарных изделий ***Задание для самостоятельного выполнения студентом:*** Составить тезаурус Адгезия, термомассоперенос, осмос, набухание, массовлагообменные свойства, биологическая ценность, денатурация, деструкция, гидролиз, клейстеризация, ретроградация. Учебно-методическая литература: 1, 4	12
1.8.	Изменения, протекающие в картофеле, овощах, плодах и грибах ***Задание для самостоятельного выполнения студентом:*** Сформулировать цель, задачи, методы и результаты производства кулинарной продукции Составление отчетов. Диагностика выявленных проблем, по данным отчетов. Оценка ресурсного обеспечения (по данным отчетов). Учебно-методическая литература: 4, 7, 9	12
1.9.	Изменения, протекающие в крупах, бобовых и макаронных изделиях ***Задание для самостоятельного выполнения студентом:*** Сформулировать цель, задачи, методы и результаты производства кулинарной продукции Составление отчетов. Диагностика выявленных проблем, по данным отчетов. Оценка ресурсного обеспечения (по данным отчетов). Учебно-методическая литература: 6, 8	12
1.10.	Изменения, протекающие в мясе и мясопродуктах, рыбе и нерыбных морепродуктах ***Задание для самостоятельного выполнения студентом:*** Сформулировать цель, задачи, методы и результаты производства кулинарной продукции Составление отчетов. Диагностика выявленных проблем, по данным отчетов. Оценка ресурсного обеспечения (по данным отчетов). Учебно-методическая литература: 5, 8	12
1.11.	Технологические факторы и принципы построения рецептур и процесса производства кулинарной продукции ***Задание для самостоятельного выполнения студентом:*** Сформулировать цель, задачи, методы и результаты производства кулинарной продукции Составление отчетов. Диагностика выявленных проблем, по данным отчетов. Оценка ресурсного обеспечения (по данным отчетов). Учебно-методическая литература: 5	10
2. Технология продукции общественного питания		***117***
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-7: З.1 (ПК.7.1), У.1 (ПК.7.2), В.1 (ПК.7.3)		
2.1.	Технология приготовления супов ***Задание для самостоятельного выполнения студентом:*** Подготовка письменного сообщения на тему: «Технология приготовления супов» При выполнении задания необходимо: 1) дать характеристику блюдам; 2) выделить в процессе ознакомления с ними технологические процессы; 3) описать контроль качества; 4) назвать условия и сроки хранения сырья; 5) описать ассортимент данных блюд; 6 составить рецептуры на данные блюда Презентация «Технология приготовления супов» Учебно-методическая литература: 6	11

2.2.	Технология приготовления соусов ***Задание для самостоятельного выполнения студентом:*** Подготовка письменного сообщения на тему: «Технология приготовления соусов» При выполнении задания необходимо: 1) дать характеристику блюдам; 2) выделить в процессе ознакомления с ними технологические процессы; 3) описать контроль качества; 4) назвать условия и сроки хранения сырья; 5) описать ассортимент данных блюд; 6 составить рецептуры на данные блюда Презентация «Технология приготовления соусов» Учебно-методическая литература: 6, 7	10
2.3.	Технология приготовления кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов; круп, бобовых и макаронных изделий ***Задание для самостоятельного выполнения студентом:*** Подготовка письменного сообщения на тему: «Технология приготовления кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов; круп, бобовых и макаронных изделий» При выполнении задания необходимо: 1) дать характеристику блюдам; 2) выделить в процессе ознакомления с ними технологические процессы; 3) описать контроль качества; 4) назвать условия и сроки хранения сырья; 5) описать ассортимент данных блюд; 6 составить рецептуры на данные блюда Презентация «Технология приготовления кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов; круп, бобовых и макаронных изделий» Учебно-методическая литература: 4, 6	10
2.4.	Технология приготовления кулинарной продукции из мяса и субпродуктов ***Задание для самостоятельного выполнения студентом:*** Подготовка письменного сообщения на тему: «Технология приготовления кулинарной продукции из продукции из мяса и субпродуктов" При выполнении задания необходимо: 1) дать характеристику блюдам; 2) выделить в процессе ознакомления с ними технологические процессы; 3) описать контроль качества; 4) назвать условия и сроки хранения сырья; 5) описать ассортимент данных блюд; 6 составить рецептуры на данные блюда Презентация «Технология приготовления кулинарной продукции из продукции из мяса и субпродуктов" Учебно-методическая литература: 1, 6, 8	12

2.5.	Технология приготовления кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика ***Задание для самостоятельного выполнения студентом:*** Подготовка письменного сообщения на тему: «Технология приготовления кулинарной продукции из из мяса птицы, пернатой дичи и кролика" При выполнении задания необходимо: 1) дать характеристику блюдам; 2) выделить в процессе ознакомления с ними технологические процессы; 3) описать контроль качества; 4) назвать условия и сроки хранения сырья; 5) описать ассортимент данных блюд; 6 составить рецептуры на данные блюда Презентация «Технология приготовления кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика" Учебно-методическая литература: 4, 6	10
2.6.	Технология приготовления кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных ***Задание для самостоятельного выполнения студентом:*** Подготовка письменного сообщения на тему: «Технология приготовления кулинарной продукции из рыбы, нерыбных продуктов моря и ракообразных" При выполнении задания необходимо: 1) дать характеристику блюдам; 2) выделить в процессе ознакомления с ними технологические процессы; 3) описать контроль качества; 4) назвать условия и сроки хранения сырья; 5) описать ассортимент данных блюд; 6 составить рецептуры на данные блюда Презентация «Технология приготовления кулинарной продукции из рыбы, нерыбных продуктов моря и ракообразных" Учебно-методическая литература: 1, 3	10
2.7.	Технология приготовления кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога ***Задание для самостоятельного выполнения студентом:*** Подготовка письменного сообщения на тему: «Технология приготовления кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога" При выполнении задания необходимо: 1) дать характеристику блюдам; 2) выделить в процессе ознакомления с ними технологические процессы; 3) описать контроль качества; 4) назвать условия и сроки хранения сырья; 5) описать ассортимент данных блюд; 6 составить рецептуры на данные блюда Презентация «Технология приготовления кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога" Учебно-методическая литература: 3	12

2.8.	Технология приготовления холодных блюд и закусок ***Задание для самостоятельного выполнения студентом:*** Подготовка письменного сообщения на тему: «Технология приготовления холодных блюд и закусок" При выполнении задания необходимо: 1) дать характеристику блюдам; 2) выделить в процессе ознакомления с ними технологические процессы; 3) описать контроль качества; 4) назвать условия и сроки хранения сырья; 5) описать ассортимент данных блюд; 6 составить рецептуры на данные блюда Презентация «Технология приготовления холодных блюд и закусок" Учебно-методическая литература: 4	10
2.9.	Технология приготовления сладких блюд, горячих и прохладительных напитков ***Задание для самостоятельного выполнения студентом:*** Подготовка письменного сообщения на тему: «Технология приготовления сладких блюд, горячих и прохладительных напитков" При выполнении задания необходимо: 1) дать характеристику блюдам; 2) выделить в процессе ознакомления с ними технологические процессы; 3) описать контроль качества; 4) назвать условия и сроки хранения сырья; 5) описать ассортимент данных блюд; 6 составить рецептуры на данные блюда Презентация «Технология приготовления сладких блюд, горячих и прохладительных напитков" Учебно-методическая литература: 1, 6	12
2.10.	Технология приготовления мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий ***Задание для самостоятельного выполнения студентом:*** Подготовка письменного сообщения на тему: «Технология приготовления мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий" При выполнении задания необходимо: 1) дать характеристику блюдам; 2) выделить в процессе ознакомления с ними технологические процессы; 3) описать контроль качества; 4) назвать условия и сроки хранения сырья; 5) описать ассортимент данных блюд; 6 составить рецептуры на данные блюда Презентация «Технология приготовления мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий" Учебно-методическая литература: 2	10
2.11.	Технология приготовления производства охлажденной, замороженной и консервированной продукции ***Задание для самостоятельного выполнения студентом:*** Подготовить реферат на тему: «Технология производства охлажденной, замороженной и консервированной продукции» Презентация «Технология производства охлажденной, замороженной и консервированной продукции» Учебно-методическая литература: 4	10
3. Курсовая работа		18 часов из трудоемкости СРС
	См. пункт 5.2.2	

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Учебно-методическая литература

№ п/п	Библиографическое описание (автор, заглавие, вид издания, место, издательство, год издания, количество страниц)	Ссылка на источник в ЭБС
Основная литература		
1	Брусенцев А.А. Общие принципы переработки сырья и введение в технологию продуктов питания [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Брусенцев А.А.— Электрон. текстовые данные.— Санкт-Петербург: Университет ИТМО, 2013.— 95 c.	http://www.iprbookshop.ru/67416.html.— ЭБС «IPRbooks»
2	Никифорова Т.А. Введение в технологии производства продуктов питания. Часть 1 [Электронный ресурс]: конспект лекций/ Никифорова Т.А., Волошин Е.В.— Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015.— 136 c.	http://www.iprbookshop.ru/52317.html.— ЭБС «IPRbooks»
3	Никифорова Т.А. Введение в технологии производства продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО/ Никифорова Т.А., Волошин Е.В.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Профобразование, 2020.— 135 c.	http://www.iprbookshop.ru/91856.html.— ЭБС «IPRbooks»
4	Макарова Н.В. Теоретические основы технологии общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Макарова Н.В.— Электрон. текстовые данные.— Самара: Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2015.— 201 c.	http://www.iprbookshop.ru/90932.html.— ЭБС «IPRbooks»
5	Романова Н.К. Технология продукции общественного питания. Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд [Электронный ресурс]/ Романова Н.К., Хрундин Д.В.— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010.— 92 c.	http://www.iprbookshop.ru/63502.html.— ЭБС «IPRbooks»
6	Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ А.И. Мглинец [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2015.— 736 c.	http://www.iprbookshop.ru/40913.html.— ЭБС «IPRbooks»
Дополнительная литература		
7	Берестова А.В. Технология продуктов длительного хранения [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Берестова А.В., Манеева Э.Ш., Попов В.П.— Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017.— 165 c.	http://www.iprbookshop.ru/71341.html.— ЭБС «IPRbooks»
8	Романова Н.К. Технология продукции общественного питания. Изменение пищевых веществ в процессе кулинарной обработки [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Романова Н.К., Китаевская С.В.— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010.— 67 c.	http://www.iprbookshop.ru/63501.html.— ЭБС «IPRbooks»
9	ерминологический словарь для студентов направления подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» [Электронный ресурс]/ Б.В. Щербина [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Москва: Российская международная академия туризма, Логос, 2016.— 260 c.	http://www.iprbookshop.ru/51872.html.— ЭБС «IPRbooks»

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

5.1. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Код компетенции по ФГОС						
Код образовательного результата дисциплины	Текущий контроль					Промежуточная аттестация
	Реферат	Ситуационные задачи	Таблица по теме	Тест	Схема/граф-схема	Зачет/Экзамен
ПК-7						
З.1 (ПК.7.1)	+			+		+
У.1 (ПК.7.2)			+		+	+
В.1 (ПК.7.3)		+				+

5.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

5.2.1. Текущий контроль.

Типовые задания к разделу "Обоснование методов и процессов производства кулинарной продукции":

1. Реферат

Технология приготовления соусов старинной русской и зарубежной кухни.
Технология приготовления блюд из картофеля и корнеплодов старинной русской и зарубежной кухни.
Древняя русская кухня: ассортимент и особенности приготовления.
Монастырская кухня: ассортимент и особенности приготовления.
Ассортимент блюд национальная, зарубежная, региональная кухонь.
Ассортимент и технология приготовления бутербродов.
Ассортимент и технология приготовления первых блюд в старинной русской кухне.
Ассортимент и технология приготовления фирменных блюд из мяса.
Технология приготовления и оформления современных десертов.
Технология приготовления, дизайн и оформление холодных блюд.
Ассортимент и технология приготовления банкетных холодных блюд.
Ассортимент и технология приготовления блюд для пасхального стола.
Ассортимент и технология приготовления блюд для рождественского стола.
Ассортимент и технология приготовления блюд для вегетарианского стола.
Ассортимент и технология приготовления блюд русской кухни.
Ассортимент и технология приготовления блюд Пушкинской эпохи.
Ассортимент и технология приготовления блюд для меню Литературного кафе.
Новые технологии в приготовлении бисквитного теста и изделий из него.
Ассортимент и технология приготовления блюд для функционального питания.
Ассортимент и технология приготовления блюд из нерыбного водного сырья.
Ассортимент и технология приготовления Суши.
Ассортимент и технология приготовления изысканных салатов.
Технология приготовления и дизайн выставочных блюд
Технология приготовления фирменных блюд из птицы.
Ассортимент и приготовление блюд из сыра в современной кухне.
Пироги, региональные особенности ассортимента и приготовления.
Ассортимент и приготовление блюд из рубленной, котлетной массы.
Ассортимент и технология приготовления блюд для детского питания.
Ассортимент и технология приготовления блюд для детского праздника.
Ассортимент и технология приготовления блюд для лечебного питания.
Ассортимент и технология приготовления блюд для диетического питания.
Ассортимент и технология приготовления блюд для спортсменов.
Ассортимент и технология приготовления блюд быстрого приготовления

Технология приготовления блюд из филе птицы
Исторические особенности создания блюд.
История развития кулинарии.
Технология приготовления вегетарианских блюд в период постов на основе монастырской кухни.
История происхождения и технология приготовления русских щей.
Значение, использование и особенности приготовления красных соусов.
Ассортимент и технология приготовления вторых горячих блюд из картофеля.
Ассортимент и технология приготовления блюд русской кухни из круп.
Современные технологии приготовления блюд из сои.
Технология приготовления итальянской пасты.
Особенности приготовления блюд из нерыбного водного сырья.
Технология приготовления блюд из рубленого мяса.
Технология приготовления блюд из филе птицы.
Ассортимент и приготовление бутербродов.
Технология приготовления и оформление рыбных салатов.
Ассортимент и технология приготовления современных салатов.
Ассортимент и приготовление заливных блюд для банкетов.
Технология приготовления блюд и закусок из птицы.
Технология приготовления и оформление желированных сладких блюд.
Особенности, ассортимент и технология приготовления пельменей.
Ассортимент и технология приготовления блюд для
Технология приготовления блинов, ассортимент.
Булочные изделия пониженной калорийности.
Особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий
для лечебного питания.
Особенности технологии приготовления блюд для школьников
Особенности технологии приготовления блюд для детского сада
Разработка технологии приготовления и оформления холодного блюда по требованиям WorldSkills.
Разработка технологии приготовления и оформления блюда из рубленного мяса по требованиям WorldSkills.
Разработка технологии приготовления и оформления блюда из филе птицы по требованиям WorldSkills.
Разработка технологии изготовления кондитерских изделий в соответствии с требованиями WorldSkills.
Количество баллов: 10

2. Ситуационные задачи

1. Сколько килограмм репы очищенной получится из 40 кг сырья?
2. В марте в овощной цех для переработки поступили: картофель 1т, лук репчатый 150 кг, морковь – 400 кг. Определить массу отходов при переработке овощей.
3. На предприятие поступило 70 кг редиса с ботвой. Определить массу нетто после его механической обработки.
4. Сколько баклажанов массой брутто необходимо взять, чтобы получить 38 порций п/ф для фарширования по 130 гр на порцию.
5. Сколько кг овощей массой брутто необходимо чтобы получить овощи очищенные:
6. Какое количество сливок сухих потребуется для замены молока коровьевго пастеризованного цельного при приготовлении 20 порций каши вязкой с тыквой (№385/III)

Количество баллов: 10

3. Таблица по теме

Заполнить таблицу основные характеристики блюда с указанием органолептической оценки, условий и сроков хранения, требований к качеству.

Количество баллов: 5

Типовые задания к разделу "Технология продукции общественного питания":

1. Ситуационные задачи

1. Сколько килограмм лука репчатого очищенного получится из 650 кг сырья?
2. В феврале в овощной цех для переработки поступили: картофель 4,5т, лук репчатый 690 кг, морковь – 657 кг.
Определить массу отходов при переработке овощей.
3. На предприятие поступило 80 кг редиса с ботвой. Определить массу нетто после его механической обработки.
4. Сколько баклажанов массой брутто необходимо взять, чтобы получить 98 порций п/ф для фарширования по 145 гр на порцию.
5. Какое количество сливок сухих потребуется для замены молока коровьевго пастеризованного цельного при приготовлении 58 порций каши вязкой с тыквой (№385/II)

Количество баллов: 15

2. Схема/граф-схема

Дополнить сжему классификации группы блюд (на выбор студента)

Количество баллов: 5

3. Тест

1.Какие овощи относятся к клубнеплодам?
А) ботат, картофель, хрен, свекла
Б) морковь, томаты, цветная капуста
В) картофель, топинабур, ботат
2. Из каких операций состоит механический способ?
А) очистка, мытье, дочистка
Б) мытье , чистка, сортировка
В) сортировка, калибровка, мытье, очистка
3. Калибровка – это
А) картофель сортируется по размерам, при машинной очистке крупный картофель очищается быстрее и теряет слой мякоти к тому времени, когда очистится мелкий
Б) очистка картофеля в картофеле очистительной машине
В) очистка картофеля, затем дочистка
4. Химический способ – это
А) обработка картофеля, нагретым до 85С;
Б) обработка картофеля при температуре 65С
В) обработка картофеля щелочным раствором, нагретым до 85С
5. Термический способ – это
А) бланширование картофеля
Б) бланширование картофеля паром и обработка щелочью
В) обработка картофеля паром
6. Фигурная нарезка овощей – это
А) карвинг
Б) сложная нарезка
В) карбование
7. От чего зависит процент отходов (картофеля)?
А) от размеров
Б) от сезона
В) от сорта
8. Чтобы шампиньоны не почернели, надо опустить
А) в воду
Б) в солёную воду
В) в подкисленную воду (с лимонной кислотой)
9. Артишоки – это
А) овощи, которые относятся к группе корнеплоды
Б) десертные овощи в виде цветочной корзины
В) все выше перечисленные
10. Сушеные грибы принято
А) перебрать и промыть
Б) замочить в воде
В) перебрать, промыть 3 – 4 водах и замачивать в холодной воде

Количество баллов: 5

5.2.2. Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации в ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ».

Первый период контроля

1. Зачет

Вопросы к зачету:

1. Какое продовольственное сырье и пищевые продукты не допускаются к приемке для использования на предприятиях общественного питания?

2. Каковы основные правила транспортирования пищевых продуктов?

3. В чем заключаются требования к оборудованию продовольственного склада предприятия общественного питания?

4. При какой температуре и влажности воздуха хранят овощи, сухие продукты, мясо, рыбу, молочно-жировые продукты?

5. Назовите признаки доброкачественности охлажденных мяса и рыбы.

6. Как называется конечный продукт механической и гидромеханической обработки сырья на предприятиях общественного питания?

7. Какие цели преследует тепловая кулинарная обработка продуктов?

8. При какой температуре и как долго хранят холодные закуски и холодные сладкие блюда на предприятиях общественного питания?

9. Какое технологическое оборудование применяют для текущего хранения готовой горячей пищи на предприятиях общественного питания?

10. Какую готовую кулинарную продукцию нельзя оставлять для реализации на второй день на предприятиях общественного питания?

11. В чем заключаются правила реализации готовой пищи, оставшейся не реализованной от предыдущего дня?

12. Перечислите основные методы и приемы организации потребления пи¬ щи на предприятиях общественного питания.

13. Какие санитарно-гигиенические и технологические принципы положены в основу деления продуктов общественного питания на кулинарную продукцию и мучные кондитерские и булочные изделия?

14. Назовите холодные и горячие закуски, составляющие ассортимент пред¬ приятий общественного питания.

15. Как классифицируют супы и соусы, приготовляемые на предприятиях общественного питания?

16. Как классифицируют сладкие блюда и напитки, приготовляемые на предприятиях общественного питания?

17. Назовите ассортимент тортов и пирожных, изготовляемых в кондитер¬ских цехах предприятий общественного питания.

18. В чем сущность поверхностного (контактного) способа нагрева пище¬вых продуктов?

19. Назовите способы варки продуктов и области их применения на пред¬приятиях общественного питания. Зачем необходимо поддерживать режим тихого кипения при варке про¬дуктов в жидкой среде?

20. Чем отличается варка припусканием от других способов варки?

21. Чем принципиально отличается жарка продуктов от варки?

22. Назовите способы жарки продуктов и области их применения на пред¬ приятиях общественного питания. В чем сущность пассерования пищевых продуктов?

23. Что включает в себя понятие пищевой ценности продукции обществен¬ного питания?

24. Для чего служат нормы физиологических потребностей в пищевых веще¬ствах и энергии?

25. Чем обусловлена биологическая ценность белков?

26. По каким показателям можно судить о степени усвояемости белков?

27. Какие жиры рекомендуется включать в состав пищевого рациона?

28. В чем заключается сущность органолептической оценки качества про¬дукции общественного питания?

29. Каковы основные критерии безопасности продукции общественного питания?

30. Как изменяются свойства белков в результате тепловой денатурации?

31. Какие физико-химические процессы протекают при деструкции бел¬ков?

32. Как дегидратация белков влияет на качество готовой кулинарной продукции?

33. В каких технологических процессах происходит гидролиз дисахаридов и как он влияет на качество продукции.

34. В каких технологических процессах протекают реакции меланоидинообразования и как они влияют на качество продукции общественного питания?

35. Перечислите физико-химические свойства полисахаридов крахмала. В чем состоит физическая сущность клейстеризации крахмала?

36. В чем заключается физическая сущность декстринизации крахмала при сухом нагреве?

37. Что такое «старение» оклейстеризованного крахмала и как этот процесс влияет на качество крахмалсодержащих кулинарных изделий и блюд?

38. В каких технологических процессах происходит эмульгирование жира?

39. Как эмульгированный жир влияет на качество продукции общественно¬ го питания? 18.Какие физико-химические изменения жира происходят при варке.

40. В чем сущность окисления липидов в технологических процессах пред¬приятий общественного питания.

41. Какие физико-химические процессы, протекающие в картофеле, ово¬щах и плодах, обусловливают размягчение их тканей в процессе тепло¬вой обработки?

42. Почему очищенные (нарезанные) картофель и яблоки при хранении на воздухе темнеют.

43. Почему зеленые овощи в процессе тепловой обработки буреют?

44. Какие технологические приемы применяют для сохранения витаминов.

45. Назовите факторы, влияющие на изменение влагосодержания крупы и бобовых в процессе замачивания и варки.

46. Как изменяется пищевая ценность крупы и бобовых (потери пищевых веществ) при кулинарной обработке?

47. Каково строение мышечной ткани мяса и какова ее пищевая ценность?

48. Какие белки входят в состав мускульной ткани мяса и какими свойства¬ми они обладают?

49. Какие требования предъявляют к качеству живой, охлажденной и моро¬женой рыбы? 29.Как правильно размораживать рыбу с костным и хрящевым скелетом?

50. Назовите ассортимент полуфабрикатов, вырабатываемых из рыбы с ко¬стным скелетом.

51. Как классифицируют супы по жидкой основе?

52. Какова температура подачи горячих и холодных супов?

53. Почему кислые продукты закладывают в овощные супы в конце варки.

54. На каких физико-химических процессах основывается осветление мяс¬ных и рыбных бульонов при приготовлении прозрачных супов?

55. Назовите принципы классификации соусов.

56. Какие общие технологические приемы применяют при изготовлении блюд из отварных, припущенных и тушеных овощей?

Второй период контроля

1. Курсовая работа

Примерные темы курсовых работ:

1. Технологические процессы приготовления блюд и гарниров из вареных припущенных овощей.
2. Технологические процессы приготовления блюд и гарниров из жаренных и тушеных овощей.
3. Технологические процессы приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов
4. Технологические процессы приготовления блюд из каш
5. Технологические процессы приготовления блюд из макаронных изделий
6. Технологические процессы приготовления блюд из яиц и творога
7. Технологические процессы приготовления заправочных супов
8. Технологические процессы приготовления сладких супов
9. Технологические процессы приготовления холодных супов
10. Технологические процессы приготовления блюд из жареной рыбы
11. Технологические процессы приготовления из тушеной и запеченной рыбы
12. Технологические процессы приготовления фаршированной рыбы
13. Технологические процессы приготовления блюд из нерыбного водного сырья
14. Технологические процессы приготовления блюд из отварного и припущенного мяса и субпродуктов
15. Технологические процессы приготовления блюд из мяса, жаренного крупным куском (ростбиф, поросенок жареный, грудинка фаршированная)
16. Технологические процессы приготовления блюд из мяса, жаренного порционными кусками
17. Технологические процессы приготовления тушеных блюд из мяса и мясопродуктов
18. Технологические процессы приготовления блюд из жареной птицы, дичи и кролика
19. Технологические процессы приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов
20. Технологические процессы приготовления холодных блюд и закусок из рыбы
21. Технологические процессы приготовления холодных блюд и закусок из мяса
22. Технологические процессы приготовления холодных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы
23. Технологические процессы приготовления горячих закусок
24. Технологические процессы приготовления горячих и холодных напитков.
25. Технологические процессы приготовления дрожжевого теста безопарным способом и изделия из него
26. Технологические процессы приготовления дрожжевого теста опарным способом и изделия из него
27. Технологические процессы приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него

29. Экзамен

Вопросы к экзамену:

1. Качество кулинарной продукции: определение термина: показатели качества, оценка уровня качества, повышение качества за счет совершенствования рецептур и технологии.

2. Изменения белков при кулинарной обработке пищевых продуктов: классификация, строение, физиологическая потребность, содержание в продуктах, влияние тепловой обработки на пищевую ценность белков.

3. Гидратация, дегидратация, регидратация, денатурация и деструкция белков: сущность процесса, практическое значение, влияние на формирование качества.

4. Изменения жиров при кулинарной обработке пищевых прдуктов: строение и химический состав, классификация, физиологическое значение и нормы потребления, органолептическая оценка и нормы потребления, общая схема изменений при тепловой обработке, влияние тепловой обработки на пищевую ценность.

5. Изменение окраски продуктов при приготовлении блюд: причины изменения цвета, примеры из области кулинарии, управление процессом.

6. Формирование вкуса и аромата кулинарной продукции: ключевые вещества, ароматические вещества, пряности и приправы, пищевые добавки, вещества, полученные в результате физико-химических изменений продуктов при тепловой обработке.

7. Способы очистки картофеля: достоинства и недостатки; влияние способов очистки картофеля на содержание основных пищевых веществ в полуфабрикатах.

8. Производство сульфитированного картофеля: причины потемнения очищенного картофеля; сущность сульфитации; технологическая схема производства; режимы сульфитации, применяемые при различных способах очистки; условия, сроки хранения и транспортирования.

9. Характеристика круп, бобовых и макаронных изделий: ассортимент, морфологическое строение, химический состав отдельных элементов тканей, пищевая и технологическая ценность.

10. Механическая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий: операции по обработке, изменения массы, физико-химические процессы, происходящие при замачивании, режимы замачивания.

11. Формирование вкуса и аромата кулинарной продукции: ключевые вещества, ароматические вещества, пряности и приправы, пищевые добавки, вещества, полученные в результате физико-химических изменений продуктов при тепловой обработке.

12. Технологические принципы производства кулинарной продукции: наилучшего использования сырья, сокращение времени процесса, наилучшего использования оборудования, энергии.

13. Характеристика овощей, плодов и грибов: классификация, морфологическое строение паренхимной ткани, химический состав отдельных элементов

14. Пищевая и технологическая ценность овощей, плодов и грибов.

15. Производство полуфабрикатов из картофеля, корнеплодов: ассортимент; технологические схемы производства; требования к качеству; условия, сроки хранения и транспортировки; отходы и их использование; технологические приемы, способствующие снижению отходов.

16. Производство полуфабрикатов из капустных и луковых, салатных, шпинатных овощей, плодовых овощей и зелени: ассортимент; технологические схемы производства; требования к качеству; условия, сроки хранения и транспортировки; отходы и их использование; технологические приемы, способствующие снижению отходов.

17. Использование овощных консервов для приготовления блюд и гарниров.

18. Овощные, фруктовые и грибные отвары: процесс образования, пищевая ценность, использование.

19. Новые технологические схемы производства овощных блюд и гарниров.

20. Характеристика круп, бобовых и макаронных изделий: ассортимент, морфологическое строение, химический состав отдельных элементов тканей, пищевая и технологическая ценность.

21. Механическая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий: операции по обработке, изменения массы, физико-химические процессы, происходящие при замачивании, режимы замачивания.

22. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке круп: размягчение, изменение массы и содержания растворимых веществ.

23. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке бобовых: размягчение, изменение массы и содержания растворимых веществ.

24. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке макаронных изделий: размягчение, изменение массы и содержания растворимых веществ.

25. Технологические факторы, влияющие на продолжительность тепловой обработки круп и бобовых: строение продукта, содержание фитиновой кислоты, способ обработки, температура и реакция варочной среды.

26. Перечислите критерии качества блюд из мяса и мясопродуктов.

27. В чем заключаются требования к качеству сырья, используемого для приготовления блюд и закусок из мяса птицы и пернатой дичи?

28. Какие блюда входят в ассортимент кулинарных полуфабрикатов из пти¬цы и дичи?

29. Какие требования предъявляют к качеству живой, охлажденной и моро¬женой рыбы?

30. Что входит в ассортимент закусок и блюд из нерыбных морепродуктов?

31. Расскажите о гигиенических требованиях, которые предъявляют к каче¬ству и безопасности рыбы и нерыбных морепродуктов.

32. Назовите основные показатели качества яиц, меланжа и яичного по¬рошка.

33. Каковы основные свойства белков яиц и как эти свойства влияют на ка¬чество продукции общественного питания.

34. Какова пищевая ценность блюд из яиц?

35. Какова пищевая ценность блюд из творога?

36. Какие существуют виды бутербродов?

37. Какие изменения претерпевает желатин на разных стадиях технологиче¬ского процесса приготовления желированных сладких блюд?

38. Расскажите об особенностях предварительной подготовки различных видов сырья при производстве мучных изделий.

39. В чем сущность биологического способа разрыхления теста?

40. Как изменяет¬ся масса мучных изделий после тепловой обработки?

5.3. Примерные критерии оценивания ответа студентов на экзамене (зачете):

Отметка	Критерии оценивания
"Отлично"	- дается комплексная оценка предложенной ситуации - демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять - последовательное, правильное выполнение всех заданий - умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы
"Хорошо"	- дается комплексная оценка предложенной ситуации - демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять - последовательное, правильное выполнение всех заданий - возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя - умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы
"Удовлетворительно" ("зачтено")	- затруднения с комплексной оценкой предложенной ситуации - неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя - выполнение заданий при подсказке преподавателя - затруднения в формулировке выводов
"Неудовлетворительно" ("не зачтено")	- неправильная оценка предложенной ситуации - отсутствие теоретического обоснования выполнения заданий

6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Лекции

Лекция - одна из основных форм организации учебного процесса, представляющая собой устное, монологическое, систематическое, последовательное изложение преподавателем учебного материала с демонстрацией слайдов и фильмов. Работа обучающихся на лекции включает в себя: составление или слежение за планом чтения лекции, написание конспекта лекции, дополнение конспекта рекомендованной литературой.

Требования к конспекту лекций: краткость, схематичность, последовательная фиксация основных положений, выводов, формулировок, обобщений. В конспекте нужно помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Последующая работа над материалом лекции предусматривает проверку терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. В конспекте нужно обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удается разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.

2. Практические

Практические (семинарские занятия) представляют собой детализацию лекционного теоретического материала, проводятся в целях закрепления курса и охватывают все основные разделы.

Основной формой проведения практических занятий и семинаров является обсуждение наиболее проблемных и сложных вопросов по отдельным темам, а также решение задач и разбор примеров и ситуаций в аудиторных условиях.

При подготовке к практическому занятию необходимо, ознакомиться с его планом; изучить соответствующие конспекты лекций, главы учебников и методических пособий, разобрать примеры, ознакомиться с дополнительной литературой (справочниками, энциклопедиями, словарями). К наиболее важным и сложным вопросам темы рекомендуется составлять конспекты ответов. Следует готовить все вопросы соответствующего занятия: необходимо уметь давать определения основным понятиям, знать основные положения теории, правила и формулы, предложенные для запоминания к каждой теме.

В ходе практического занятия надо давать конкретные, четкие ответы по существу вопросов, доводить каждую задачу до окончательного решения, демонстрировать понимание проведенных расчетов (анализов, ситуаций), в случае затруднений обращаться к преподавателю.

3. Зачет

Цель зачета − проверка и оценка уровня полученных студентом специальных знаний по учебной дисциплине и соответствующих им умений и навыков, а также умения логически мыслить, аргументировать избранную научную позицию, реагировать на дополнительные вопросы, ориентироваться в массиве информации.

Подготовка к зачету начинается с первого занятия по дисциплине, на котором обучающиеся получают предварительный перечень вопросов к зачёту и список рекомендуемой литературы, их ставят в известность относительно критериев выставления зачёта и специфике текущей и итоговой аттестации. С самого начала желательно планомерно осваивать материал, руководствуясь перечнем вопросов к зачету и списком рекомендуемой литературы, а также путём самостоятельного конспектирования материалов занятий и результатов самостоятельного изучения учебных вопросов.

По результатам сдачи зачета выставляется оценка «зачтено» или «не зачтено».

4. Курсовая работа

Курсовая работа — студенческое научное исследование по одной из базовых дисциплин учебного плана либо специальности, важный этап в подготовке к написанию выпускной квалификационной работы. Темы работ предлагаются и утверждаются кафедрой. Студент может предложить тему самостоятельно, однако она не должна выходить за рамки учебного плана. На 1-2 курсах данная работа носит скорее реферативный характер, на старших – исследовательский. Работа обычно состоит из теоретической части (последовательное изложение подходов, мнений, сложившихся в науке по избранному вопросу) и аналитической (анализ проблемы на примере конкретной ситуации (на примере группы людей, организации). Объем курсовой работы составляет 20-60 страниц. По завершению работы над курсовой, студенты защищают ее публично перед своими однокурсниками и преподавателями.

Этапы выполнения курсовой работы:

1. выбор темы и ее согласование с научным руководителем;
2. сбор материалов, необходимых для выполнения курсовой работы;
3. разработка плана курсовой работы и его утверждение научным руководителем;
4. систематизация и обработка отобранного материала по каждому из разделов работы или проблеме с применением современных методов;
5. формулирование выводов и обсуждение их с научным руководителем;
6. написание работы согласно требованиям стандарта и методическим указаниям к ее выполнению (введение, главы основной части, заключение, приложения, список литературы).

При оформлении курсовой работы следует придерживаться рекомендаций, представленных в документе «Регламент оформления письменных работ».

5. Экзамен

Экзамен преследует цель оценить работу обучающегося за определенный курс: полученные теоретические знания, их прочность, развитие логического и творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умения анализировать и синтезировать полученные знания и применять их для решения практических задач.

Экзамен проводится в устной или письменной форме по билетам, утвержденным заведующим кафедрой. Экзаменационный билет включает в себя два вопроса и задачи. Формулировка вопросов совпадает с формулировкой перечня вопросов, доведенного до сведения обучающихся не позднее чем за один месяц до экзаменационной сессии.

В процессе подготовки к экзамену организована предэкзаменационная консультация для всех учебных групп.

При любой форме проведения экзаменов по билетам экзаменатору предоставляется право задавать студентам дополнительные вопросы, задачи и примеры по программе данной дисциплины. Дополнительные вопросы, также как и основные вопросы билета, требуют развернутого ответа.

Результат экзамена выражается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно».

6. Реферат

Реферат − теоретическое исследование определенной проблемы, включающее обзор соответствующих литературных и других источников.

Реферат обычно включает следующие части:

1. библиографическое описание первичного документа;
2. собственно реферативная часть (текст реферата);
3. справочный аппарат, т.е. дополнительные сведения и примечания (сведения, дополнительно характеризующие первичный документ: число иллюстраций и таблиц, имеющихся в документе, количество источников в списке использованной литературы).

Этапы написания реферата

1. выбрать тему, если она не определена преподавателем;
2. определить источники, с которыми придется работать;
3. изучить, систематизировать и обработать выбранный материал из источников;
4. составить план;
5. написать реферат:

− обосновать актуальность выбранной темы;
− указать исходные данные реферируемого текста (название, где опубликован, в каком году), сведения об авторе (Ф. И. О., специальность, ученая степень, ученое звание);
− сформулировать проблематику выбранной темы;
− привести основные тезисы реферируемого текста и их аргументацию;
− сделать общий вывод по проблеме, заявленной в реферате.

При оформлении реферата следует придерживаться рекомендаций, представленных в документе «Регламент оформления письменных работ».

7. Тест

Тест это система стандартизированных вопросов (заданий), позволяющих автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающихся. Тесты могут быть аудиторными и внеаудиторными. Преподаватель доводит до сведения студентов информацию о проведении теста, его форме, а также о разделе (теме) дисциплины, выносимой на тестирование.

При самостоятельной подготовке к тестированию студенту необходимо:

− проработать информационный материал по дисциплине. Проконсультироваться с преподавателем по вопросу выбора учебной литературы;
− выяснить все условия тестирования заранее. Необходимо знать, сколько тестов вам будет предложено, сколько времени отводится на тестирование, какова система оценки результатов и т.д.
− работая с тестами, внимательно и до конца прочесть вопрос и предлагаемые варианты ответов; выбрать правильные (их может быть несколько); на отдельном листке ответов выписать цифру вопроса и буквы, соответствующие правильным ответам. В случае компьютерного тестирования указать ответ в соответствующем поле (полях);
− в процессе решения желательно применять несколько подходов в решении задания. Это позволяет максимально гибко оперировать методами решения, находя каждый раз оптимальный вариант.
− решить в первую очередь задания, не вызывающие трудностей, к трудному вопросу вернуться в конце.
− оставить время для проверки ответов, чтобы избежать механических ошибок.

8. Таблица по теме

Таблица − форма представления материала, предполагающая его группировку и систематизированное представление в соответствии с выделенными заголовками граф.

Правила составления таблицы:

1. таблица должна быть выразительной и компактной, лучше делать несколько небольших по объему, но наглядных таблиц, отвечающих задаче исследования;
2. название таблицы, заглавия граф и строк следует формулировать точно и лаконично;
3. в таблице обязательно должны быть указаны изучаемый объект и единицы измерения;
4. при отсутствии каких-либо данных в таблице ставят многоточие либо пишут «Нет сведений», если какое-либо явление не имело места, то ставят тире;
5. числовые значения одних и тех же показателей приводятся в таблице с одинаковой степенью точности;
6. таблица с числовыми значениями должна иметь итоги по группам, подгруппам и в целом;
7. если суммирование данных невозможно, то в этой графе ставят знак умножения;
8. в больших таблицах после каждых пяти строк делается промежуток для удобства чтения и анализа.

9. Схема/граф-схема

Схема — графическое представление определения, анализа или метода решения задачи, в котором используются символы для отображения данных.

Граф-схема — графическое изображение логических связей между основными субъектами текста (отношений между условно выделенными константами).

Для выполнения задания на составление схемы/граф-схемы необходимо:

1. Выделить основные понятия, изученные в данном разделе (по данной теме).
2. Определить, как понятия связаны между собой.
3. Показать, как связаны между собой отдельные блоки понятий.
4. Привести примеры взаимосвязей понятий в соответствии с созданной граф-схемой.

10. Ситуационные задачи

Ситуационная задача представляет собой задание, которое включает в себя характеристику ситуации из которой нужно выйти, или предложить ее исправить; охарактеризовать условия, в которых может возникнуть та или иная ситуация и предложить найти выход из нее и т.д.

При выполнении ситуационной задачи необходимо соблюдать следующие указания:

1. Внимательно прочитать текст предложенной задачи и вопросы к ней.
2. Все вопросы логично связаны с самой предложенной задачей, поэтому необходимо работать с каждым из вопросов отдельно.
3. Вопросы к задаче расположены по мере усложнения, поэтому желательно работать с ними в том порядке, в котором они поставлены.

7. ПЕРЕЧЕНЬ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

1. Дифференцированное обучение (технология уровневой дифференциации)
2. Развивающее обучение
3. Кейс-технологии

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ

1. компьютерный класс – аудитория для самостоятельной работы
2. учебная аудитория для лекционных занятий
3. учебная аудитория для семинарских, практических занятий
4. Лицензионное программное обеспечение:
   - Операционная система Windows 10
   - Microsoft Office Professional Plus
   - Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition
   - Справочная правовая система Консультант плюс
   - 7-zip
   - Adobe Acrobat Reader DC