



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Самарский государственный технический университет»  
(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)  
Филиал ФГБОУ ВО «СамГТУ» в г. Белебее Республики Башкортостан



УТВЕРЖДАЮ

Директор филиала ФГБОУ ВО «СамГТУ»  
в г. Белебее Республики Башкортостан

 Л.М. Инаходова

03 июня 2021 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### Б1.О.03.02 «Технология продукции общественного питания»

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	Бакалавр
Форма обучения	Заочная
Год начала подготовки	2021
Выпускающая кафедра	Строительство
Кафедра-разработчик	Строительство
Объем дисциплины, ч. / з.е.	360 / 10
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Экзамен, Экзамен, Курсовой проект

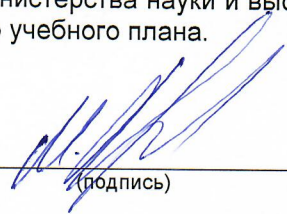
Белебей 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (далее – РПД) разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 1047, и соответствующего учебного плана.

Разработчик РПД:

доцент, доцент, к.т.н.

(должность, степень, ученое звание)



(подпись)

М.С. Воронина

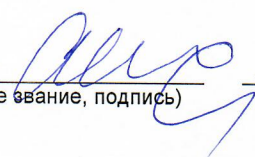
(ФИО)

РПД рассмотрена и одобрена на заседании кафедры 03 июня 2021 г., протокол № 5.

Заведующий кафедрой

к.т.н., доцент

(степень, ученое звание, подпись)



А.А. Цынаева

(ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель образовательной программы

к.т.н., доцент

(степень, ученое звание, подпись)



А.В. Борисова

(ФИО)

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы .....	3
2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы .....	3
3. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся .....	4
4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам), с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий .....	4
4.1. Содержание лекционных занятий .....	4
4.2. Содержание лабораторных занятий .....	4
4.3. Содержание практических занятий .....	5
4.4. Содержание самостоятельной работы .....	5
5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) .....	6
6. Перечень учебной литературы и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю) .....	8
7. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения .....	9
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем .....	9
9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) .....	9
10. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю) .....	10
Приложение 1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	
Приложение 2. Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины (модуля)	
Приложение 3. Аннотация рабочей программы дисциплины	

## 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программ

### Универсальные компетенции

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом				

### Общепрофессиональные компетенции

Таблица 2

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	<b>ОПК-4.1</b> Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	<b>З1 ОПК-4.1</b> Знать: сущность технологической переработки сырья растительного и животного происхождения на продукты общественного питания
		<b>ОПК-4.2</b> Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания	<b>У1 ОПК-4.2</b> Уметь: анализировать и определять узкие места технологических процессов производства продуктов общественного питания <b>В1 ОПК-4.2</b> Владеть: разработкой мероприятий по улучшению технологических процессов производства продуктов общественного питания

### Профессиональные компетенции

Таблица 3

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ПК-1	Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания	<b>ПК-1.1</b> Использует знания технологии производства продуктов питания в профессиональной деятельности	<b>У2 ПК-1.1</b> Уметь: осуществлять организацию технологического процесса производства продукции питания, определять основные параметры технологических процессов и показатели качества готового сырья

## 2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Место дисциплины в структуре образовательной программы: обязательная часть.

Таблица 4

Код компетенции	Предшествующие дисциплины	Параллельно осваиваемые дисциплины	Последующие дисциплины
ОПК-4	Физиология питания; Производственная практика: технологическая практика; Технология русской кухни	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
ПК-1	Методы исследования продуктов общественного питания; Учебная практика: технологическая практика; Основы гастрономического туризма; Технология русской кухни; Технология функциональных продуктов общественного питания; Пищевой инжиниринг продуктов общественного питания; Производственная практика: технологическая практика	Инновационные технологии в общественном питании	Технология специальных видов питания; Производственная практика: преддипломная практика; Пищевой дизайн продуктов общественного питания

**3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся**

Таблица 5

Вид учебной работы	Всего часов	Курс 4
<b>Аудиторная контактная работа (всего),</b> в том числе:	<b>30</b>	<b>30</b>
лекционные занятия (ЛЗ)	8	8
лабораторные работы (ЛР)	22	22
практические занятия (ПЗ)	0	0
<b>Внеаудиторная контактная работа, КСР</b>	<b>8</b>	<b>8</b>
<b>Самостоятельная работа (всего),</b> в том числе:	<b>304</b>	<b>304</b>
Подготовка к отчетам по лабораторным работам	101	101
Подготовка, выполнение и защита курсового проекта	101	101
Подготовка к экзамену	102	102
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>		<b>отчет по лабораторной работе</b>
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	<b>экзамен, экзамен, курсовой проект</b>	<b>экзамен, экзамен, курсовой проект</b>
Контроль	18	18
<b>ИТОГО: час.</b>	<b>360</b>	<b>360</b>
<b>ИТОГО: з.е.</b>	<b>10</b>	<b>10</b>

**4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам), с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

Таблица 6

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы						
		ЛЗ	ЛР	ПЗ	СРС	КСР	Конт-роль	Всего часов
1.	Изменение химического состава пищевого сырья при производстве кулинарных блюд	2	8	-	101	2	6	119
2.	Производство полуфабрикатов	2	6	-	102	3	6	119
3.	Приемы приготовления основных кулинарных блюд	4	8	-	101	3	6	122
<b>Итого:</b>		<b>8</b>	<b>22</b>	<b>0</b>	<b>304</b>	<b>8</b>	<b>18</b>	<b>360</b>

**4.1. Содержание лекционных занятий**

Таблица 7

№ ЛЗ	Наименование раздела	Тема лекции	Содержание лекции (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
Курс 4				
1	Изменение химического состава пищевого сырья при производстве кулинарных блюд	Приемы кулинарной обработки пищевых продуктов.	Первичная обработка. Тепловая обработка. Влажный нагрев. Сухой нагрев.	2
2	Производство полуфабрикатов	Хранение сырья и полуфабрикатов.	Хранение продуктов в охлаждаемых помещениях. Хранение продуктов в неохлаждаемых помещениях.	2
3	Приемы приготовления основных кулинарных блюд	Основные приемы приготовления кулинарных изделий.	Супы на бульонах. Заправочные супы. Супы-пюре. Прозрачные супы. Супы на молоке. Супы на хлебном квасе и холодных овощных отварах. Супы на фруктовых отварах.	4
Итого за курс:				8
Итого:				8

**4.2. Содержание лабораторных занятий**

Таблица 8

№	Наименование	Наименование	Содержание лабораторной работы	Кол-
---	--------------	--------------	--------------------------------	------

ЛР	раздела	лабораторной работы	(перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	во часов
<b>Курс 4</b>				
1.	Изменение химического состава пищевого сырья при производстве кулинарных блюд	Влияние инновационных технологий производства кулинарных блюд на содержание углеводов.	1. Изучить химический состав углеводов различных кулинарных блюд; 2. Приготовить традиционные кулинарные блюда с использованием инновационных технологий; 3. Оценить физико-химическими методами изменение содержания углеводов в зависимости от технологии приготовления.	8
2.	Производство полуфабрикатов	Сравнение органолептических и физико-химических показателей мясного и костного бульона.	Рефрактометрический метод определения сухих веществ в супах. Приготовление бульонов на мясе и костях. Сравнительный анализ образцов бульонов.	6
3.	Приемы приготовления основных кулинарных блюд	Механическая кулинарная обработка овощей, мяса, рыбы.	Приемы тепловой обработки: пассирование, варка, жарка на примере мяса, рыбы, овощей.	8
<b>Итого за курс:</b>				<b>22</b>
<b>Итого:</b>				<b>22</b>

#### 4.3. Содержание практических занятий

Таблица 9

№ ПЗ	Наименование раздела	Тема практического занятия	Содержание практического занятия (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол- во часов
<b>не предусмотрены учебным планом</b>				

#### 4.4. Содержание самостоятельной работы

Таблица 10

№ п/п	Наименование раздела	Вид самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол- во часов
<b>Курс 4</b>				
1.	Изменение химического состава пищевого сырья при производстве кулинарных блюд Производство полуфабрикатов Приемы приготовления основных кулинарных блюд	Подготовка к отчетам по лабораторным работам	Влияние температуры на растворимость белков. Рефрактометрическое определение содержания белка. Колориметрическое определение содержания белка. Определение количества белка в мясе, рыбе, муке: сыром, нагревание при 60°C, нагревание при 90°C. Влияние различных факторов на гидролиз сахарозы. Определение содержания сахара по методу Бертрена. Приготовление компотов из фруктов по 5 рецептурам. Определение содержания сахара в 5 образцах компотов.	101
2.	Изменение химического состава пищевого сырья при производстве кулинарных блюд Производство полуфабрикатов Приемы приготовления основных кулинарных блюд	Подготовка, выполнение и защита курсового проекта	1. Расчет и проектирование технологии производства продуктов общественного питания с использованием шоколада. 2. Расчет и проектирование технологии производства мясных блюд с использованием принципов индийской кухни. 3. Расчет и проектирование технологии производства блюд для питания летчиков. 4. Расчет и проектирование технологии производства мясных блюд с использованием принципов азиатской кухни. 5. Расчет и проектирование технологии производства блюд для школьников 1-4 класс. 6. Расчет и проектирование технологии производства мясных блюд с использованием принципов кавказской кухни. 7. Расчет и проектирование технологии производства коктейлей в условиях бара-ресторана. 8. Расчет и проектирование технологии производства блюд для организации кофе-брейк.	102

			<p>9. Расчет и проектирование технологии производства холодных десертов.</p> <p>10. Расчет и проектирование технологии производства морсов на основе фруктового сырья.</p> <p>11. Расчет и проектирование технологии производства гарниров на основе овощей.</p> <p>12. Расчет и проектирование технологии производства замороженных мясных полуфабрикатов: пельмени, манты.</p> <p>13. Расчет и проектирование технологии производства диетических блюд для питания беременных женщин.</p>	
3.	<p>Изменение химического состава пищевого сырья при производстве кулинарных блюд</p> <p>Производство полуфабрикатов</p> <p>Приемы приготовления основных кулинарных блюд</p>	Подготовка к экзамену	<p>Изменение содержания витаминов. Витамин А. незаменимые жирные кислоты. Витамин комплекса В. Витамин С. Химическая природа и свойства. Содержание витамина С в пищевых продуктах. Влияние кулинарной обработки на содержание витамина С в овощах. С-витаминная активность готовой пищи и пути ее повышения.</p> <p>Изменение жиров. Изменение жиров при варке. Изменение жиров при жарке. Влияние тепловой обработки на пищевую ценность жиров.</p> <p>Изменение цвета продукта. Образование новых окрашенных веществ. Изменение содержащихся в продуктах пигментов.</p>	101
Итого за курс:				304
Итого:				304

## 5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

### 1. Методические указания при работе на лекции

До лекции студент должен просмотреть учебно-методическую и научную литературу по теме лекции для того, чтобы иметь представление о проблемах, которые будут подняты в лекции.

Перед началом лекции обучающимся сообщается тема лекции, план, вопросы, подлежащие рассмотрению, доводятся основные литературные источники. Весь учебный материал, сообщаемый преподавателем, должен не просто прослушиваться. Он должен быть активно воспринят, т. е. услышан, осмыслен, понят, зафиксирован на бумаге и закреплен в памяти. Приступая к слушанию нового учебного материала, полезно мысленно установить его связь с ранее изученным. Следя за техникой чтения лекции (акцент на существенном, повышение тона, изменение ритма, пауза и т. п.), необходимо вслед за преподавателем уметь выделять основные категории, законы и определять их содержание, проблемы, предполагать их возможные решения, доказательства и выводы. Осуществляя такую работу, можно значительно облегчить себе понимание учебного материала, его конспектирование и дальнейшее изучение.

### 2. Методические указания при работе на лабораторном занятии

Проведение лабораторной работы делится на две условные части: теоретическую и практическую.

Необходимыми структурными элементами занятия являются проведение лабораторной работы, проверка усвоенного материала, включающая обсуждение теоретических основ выполняемой работы.

Перед лабораторной работой, как правило, проводится технико-теоретический инструктаж по использованию необходимого оборудования. Преподаватель корректирует деятельность обучающегося в процессе выполнения работы (при необходимости). После завершения лабораторной работы подводятся итоги, обсуждаются результаты деятельности.

Возможны следующие формы организации лабораторных работ: фронтальная, групповая и индивидуальная. При фронтальной форме однотипная работа выполняется всеми обучающимися одновременно. При групповой форме работа выполняется группой (командой). При индивидуальной форме обучающимися выполняются индивидуальные работы.

По каждой лабораторной работе имеются методические указания по их выполнению, включающие необходимый теоретический и практический материал, содержащие элементы и последовательную инструкцию по проведению выбранной работы, индивидуальные варианты заданий, требования и форму отчетности по данной работе.

### 3. Методические указания по самостоятельной работе

Организация самостоятельной работы обучающихся ориентируется на активные методы овладения знаниями, развитие творческих способностей, переход от поточного к индивидуализированному обучению с учетом потребностей и возможностей обучающегося.

Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения

дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть.

Самостоятельная работа реализуется:

- непосредственно в процессе аудиторных занятий;
- на лекциях, практических занятиях;
- в контакте с преподавателем вне рамок расписания;
- на консультациях по учебным вопросам, в ходе творческих контактов, при ликвидации задолженностей, при выполнении индивидуальных заданий и т. д.;
- в методическом кабинете, дома, на кафедре при выполнении обучающимся учебных и практических задач.

Эффективным средством осуществления обучающимся самостоятельной работы является электронная информационно-образовательная среда университета, которая обеспечивает доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем.

#### **4. Методические указания по выполнению курсового проекта**

Текстовая часть курсового проекта содержит следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- задание;
- содержание;
- введение;
- теоретическую часть;
- практическую часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Введение должно включать в себя актуальность темы, цель и задачи, предмет, объект, методологический арсенал курсового проекта.

В «Теоретической части» курсового проекта должны быть представлены суждения студента, основанные на изучении научной литературы (монографии, научные сборники, журналы) и источников (мемуары, периодическая печать исследуемых хронологических рамок, опубликованные и неопубликованные документы, статистические данные, патенты, материалы государственных и личных архивов). На основе краткого литературного обзора необходимо сформулировать теоретический подход к решению поставленных во введении задач. Изложение теоретических положений и методик не должно вестись в отрыве от предмета исследования и поставленных перед ним задач. Это означает, что в данном разделе студент обосновывает применимость рассматриваемых моделей и методик к соответствующему экономическому субъекту и классифицирует избираемое направление совершенствования деятельности предприятия с позиций теории экономики предприятия. Излагая суть применяемых методик, используя формулы и цитируя различных авторов, необходимо делать соответствующие ссылки на первоисточники. Общий объем раздела – 10-15 страниц.

«Практическая часть» курсового проекта должна носить аналитический исследовательский характер, предполагающий конкретизацию предмета и задач исследования. Данная часть должна содержать организационно-экономическую характеристику объекта исследования. По результатам анализа предмета исследования уясняются необходимость и суть изменений в экономике предприятия, методика разработки и осуществления которых, доведенные до обоснованных конструктивных предложений, и составят последующие разделы курсового проекта. Выводы из анализа должны быть доказаны путем сбора, группировки и сортировки данных о рабочих процессах и представления их в виде таблиц, графиков и диаграмм по объективным и представительным показателям.

Далее, используя данные и результаты анализа среды организации, на основе избранных (созданных) методик формулируется основное содержание экономики предприятия, и обосновываются предложения по повышению её эффективности. Для последующего обоснования конструктивных предложений проекта необходимо выбрать систему показателей, обосновать критериальные значения и построить модель оценки эффективности экономики предприятия (организации). Общий объем раздела – 20-25 страниц.

В заключении подводятся итоги рассмотрения темы. Приветствуется определение автором перспективных направлений изучения проблемы.

Минимум использованной литературы составляет 25 - 30 библиографических единиц (в списке использованной литературы должны присутствовать разные источники, т.е. он не должен состоять только из одних книг или только из одних статей).

Библиографический список выполняется в порядке упоминания литературных источников. Для поиска литературы используются соответствующие тематические каталоги в библиотеках. Следует обратить внимание на источники, на которые делают ссылки авторы книг и статей. Это позволит расширить поиск. В качестве дополнительного информационного источника возможно использование Интернет-ресурсов, но



только с указанием на адрес портала государственного или образовательного статуса, содержащего апробированные научные источники.

Правила оформления курсового проекта.

При оформлении текста проекта следует учитывать, что открывается работа титульным листом, где указывается полное название ведомства, университета, факультета, кафедра, тема курсового проекта, фамилии автора и преподавателя, место и год написания.

На следующей странице, помещается оглавление с точным названием каждой главы (смысловой части) и указанием начальных страниц.

Общий объем курсового проекта не должен превышать 30 -40 страниц (без приложений) для печатного варианта. Текст печатается на листе формата А4. Абзац должен равняться четырем знакам (1,0 см). Поля страницы: левое – 2,5 см, правое - 1,0 см, нижнее - 2 см, верхнее 2 см. Текст печатается через 1,0 интервал в текстовом редакторе Microsoft Word; шрифт Arial, размер шрифта - 12 пт.

Каждая структурная часть курсового проекта (введение, главная часть, заключение и т.д.) начинается с новой страницы. Расстояние между главой (структурной частью) и следующим за ней текстом, а также между главой и параграфом составляет 2 интервала. Каждое приложение также помещается на новой странице.

После заголовка, располагаемого посередине строки, не ставится точка. Страницы курсового проекта нумеруются в нарастающем порядке. Номера страниц ставятся внизу в середине листа. Титульный лист включается в общую нумерацию, но номер страницы на нем не проставляется (это не относится к содержанию).

В тексте инициалы авторов указываются перед фамилиями.

Цитаты (даются в кавычках), цифры и факты, приведенные в тексте, должны сопровождаться указаниями источников. Образец: «Концепция – это совокупность основных идей, определенная трактовка, основная точка зрения на какое-либо явление или совокупность явлений» [2, 13], где 2 – номер книги из библиографического списка, а 13 - страница, на которой эта часть текста расположена.

Если необходимо указать несколько источников, то разделение осуществлять знаком «;»: [1, 75; 3, 195]

При цитировании текста с опусканием одного или нескольких слов или предложений (без ущерба для контекста) вместо изъятых слов ставится многоточие. Библиография оформляется в алфавитном порядке в соответствии со стандартами.

## 6. Перечень учебной литературы и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

Таблица 11

№ п/п	Автор(ы), наименование, место, год издания (если есть, указать «гриф»)	Книжный фонд (КФ) или электрон. ресурс (ЭР)	Литература	
			учебная	для самост. работы
1.	Еремеева Н.Б. Контроль качества продуктов общественного питания: учеб. пособие / Н. Б. Еремеева, Самар. гос. техн. ун-т, Технология и организация общественного питания. - Самара: 2017. - 207с. <a href="https://elibr.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2700">https://elibr.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2700</a>	ЭР	+	-
2.	Макарова Н.В. Методические указания к выполнению научно-исследовательского курсового проекта по дисциплине Технология продуктов общественного питания: метод. указания / Н. В. Макарова, Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания. - Самара: 2017. - 40с. <a href="https://elibr.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2761">https://elibr.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2761</a>	ЭР	-	+
3.	Макарова Н.В. Инновационные технологии в общественном питании: лаборатор. практикум / Н. В. Макарова, Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания. - Самара: 2016. - 128с. <a href="https://elibr.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2484">https://elibr.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2484</a>	ЭР	-	+
4.	Макарова Н.В. Технология продуктов общественного питания: лаборатор. практикум / Н.В. Макарова, Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания. - Самара: 2015. - 291с <a href="https://elibr.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2500">https://elibr.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2500</a>	ЭР	-	+
5.	Технологии продуктов питания из растительного сырья. Мучные кондитерские изделия. Лабораторный практикум: учебное пособие / Магомедов Г.О., Плотникова И.В., Шевякова Т.А., Воронежский государственный университет инженерных технологий: 2018.- Режим доступа: <a href="https://elibr.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 86285">https://elibr.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 86285</a>	ЭР	+	-
6.	Технология мучных кулинарных изделий: учебное пособие / Родионова Н.С., Дерканосова А.А., Тефикова С.Н., Коломникова Я.П., Белокурова Е.В., Мануковская М.В., Воронежский государственный	ЭР	-	+

	университет инженерных технологий: 2014.- Режим доступа: <a href="https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 47462">https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 47462</a>			
7.	Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: справочник / Иванова Т.Н., Позняковский В.М., Окара А.И., Рязанова О.А., Вузовское образование: 2014.- Режим доступа: <a href="https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 5615">https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 5615</a>	ЭР	+	-
8.	Технология продукции общественного питания. Изменение пищевых веществ в процессе кулинарной обработки: учебно-методическое пособие / Романова Н.К., Китаевская С.В., Казанский национальный исследовательский технологический университет: 2010.- Режим доступа: <a href="https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 63501">https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 63501</a>	ЭР	-	+

Доступ обучающихся к ЭР НТБ СамГТУ ([elib.samgtu.ru](http://elib.samgtu.ru)) осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды университета и сайта НТБ СамГТУ по логину и паролю.

### 7. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения

При проведении лекционных занятий используется мультимедийное оборудование. Организовано взаимодействие обучающегося и преподавателя с использованием электронной информационной образовательной среды университета.

#### Программное обеспечение

Таблица 12

№ п/п	Название	Способ распространения (лицензионное или свободно распространяемое)	Правообладатель (производитель)	Страна происхождения (иностранное или отечественное)
1.	LibreOffice Writer	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное
2.	LibreOffice Impress	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное
3.	LibreOffice Calc	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное
4.	Adobe Reader	свободно распространяемое	Adobe Systems Incorporated	иностранное
5.	Справочно-правовая система «Консультант Плюс»	лицензионное	НПО «ВМИ»	отечественное
6.	Антивирус Касперского	лицензионное	Лаборатория Касперского	отечественное

### 8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем

Таблица 13

№ п/п	Наименование	Краткое описание	Режим доступа
1	Электронно-библиотечная система IPBooks	Электронно-библиотечная система	<a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>
2	Электронно-библиотечная система СамГТУ	Электронная библиотека СамГТУ	<a href="https://elib.samgtu.ru/">https://elib.samgtu.ru/</a>
3	eLIBRARY.RU	Научная электронная библиотека	<a href="http://www.elibrary.ru/">http://www.elibrary.ru/</a>

### 9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

#### Лекционные занятия

Аудитории для лекционных занятий укомплектованы мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории (наборы демонстрационного оборудования (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

#### Лабораторные занятия

лаборатория, оборудованная специализированной мебелью: столами и стульями для обучающихся, столом и стулом для преподавателя, кухонным гарнитуром; столами разделочными, оснащенная лабораторным оборудованием: электронные кухонные весы; накопительный водонагреватель; микроволновая печь; вытяжки; холодильник; мясорубка; электрические чайники; блендеры; соковыжималка; кофемолка; термошуп; PH метр; кухонная посуда; электрические плиты.

#### Самостоятельная работа

Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде СамГТУ:

- методический кабинет (ауд. 9).

#### **10. Фонд оценочных средств по дисциплине**

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации представлен в Приложении 1.

Полный комплект контрольных заданий или иных материалов, необходимых для оценивания результатов обучения по дисциплине, практике хранится на кафедре-разработчике в бумажном и электронном виде.

**Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

по дисциплине

**Б1.О.03.02 «Технология продукции общественного питания»**

<b>Код и направление подготовки (специальность)</b>	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>
<b>Направленность (профиль)</b>	<b>Технология производства продуктов и организация общественного питания</b>
<b>Квалификация</b>	<b>бакалавр</b>
<b>Форма обучения</b>	<b>заочная</b>
<b>Год начала подготовки</b>	<b>2021</b>
<b>Выпускающая кафедра</b>	<b>Строительство</b>
<b>Кафедра-разработчик</b>	<b>Строительство</b>
<b>Объем дисциплины, ч. / з.е.</b>	<b>360 / 10</b>
<b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b>	<b>экзамен, экзамен, курсовой проект</b>

**1. Перечень компетенций, индикаторов достижения компетенций и признаков проявления компетенций (дескрипторов), которыми должен овладеть обучающийся в ходе освоения образовательной программы**

**Универсальные компетенции**

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
<b>не предусмотрены учебным планом</b>				

**Общепрофессиональные компетенции**

Таблица 2

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	<b>ОПК-4.1</b> Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	<b>З1 ОПК-4.1</b> Знать: сущность технологической переработки сырья растительного и животного происхождения на продукты общественного питания
		<b>ОПК-4.2</b> Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания	<b>У1 ОПК-4.2</b> Уметь: анализировать и определять узкие места технологических процессов производства продуктов общественного питания <b>В1 ОПК-4.2</b> Владеть: разработкой мероприятий по улучшению технологических процессов производства продуктов общественного питания

**Профессиональные компетенции**

Таблица 3

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ПК-1	Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания	<b>ПК-1.1</b> Использует знания технологии производства продуктов питания в профессиональной деятельности	<b>У2 ПК-1.1</b> Уметь: осуществлять организацию технологического процесса производства продукции питания, определять основные параметры технологических процессов и показатели качества готового сырья

**Матрица соответствия оценочных средств запланированным результатам обучения**

Таблица 4

Код и индикатор достижения компетенции	Оценочные средства			
	Изменение химического состава пищевого сырья при производстве кулинарных блюд	Производство полуфабрикатов	Приемы приготовления основных кулинарных блюд	Промежуточная аттестация
	Отчет по лабораторным работам			Вопросы к экзамену, курсовой проект
ОПК-4.1	З1 ОПК-4.1	З1 ОПК-4.1	З1 ОПК-4.1	З1 ОПК-4.1
ОПК-4.2	У1 ОПК-4.2	У1 ОПК-4.2	У1 ОПК-4.2	У1 ОПК-4.2
ОПК-4.2	В1 ОПК-4.2	В1 ОПК-4.2	В1 ОПК-4.2	В1 ОПК-4.2

**2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие процесс формирования компетенций в ходе освоения образовательной программы**

**2.1. Формы текущего контроля успеваемости**

Во время теоретического обучения студенты сдают контрольные точки, которые осуществляются путем выполнения соответствующего задания в личном кабинете.

**2.1.1. Примеры лабораторных работ**

### Лабораторная работа №1

Влияние инновационных технологий производства кулинарных блюд на содержание углеводов.

Цель работы:

4. Изучить химический состав углеводов различных кулинарных блюд;
5. Приготовить традиционные кулинарные блюда с использованием инновационных технологий;
6. Оценить физико-химическими методами изменение содержания углеводов в зависимости от технологии приготовления.

### Лабораторная работа №2.

Сравнение количеств инвертного сахара, полученного при варке свеклы в различных условиях.

Цель работы: показать, как влияет реакция среды на степень инверсии сахарозы при различных приемах кулинарной обработки свеклы.

### Лабораторная работа №3.

Влияние температуры нагревания на органолептические свойства продуктов карамелизации сахарозы.

Цель работы:

1. Проследить за изменением органолептических свойств сахарозы (цвета, вкуса, запаха) при нагревании ее до различных температур;
2. Определить максимальную температуру, до которой следует нагревать сахар, чтобы получить жженку, наиболее интенсивно окрашенную, но без резкой горечи.

#### 2.1.2. Отчет по лабораторной работе

Отчет по лабораторной работе составляется каждым студентом на основании записей в рабочей тетради и оформляется на бумаге форматом 210\*297мм (А4) в соответствии с требованиями ЕСКД и действующих ГОСТов и стандартов учебного заведения.

1. Номер, название и цель работы.
2. Предварительный расчет. Приводятся исходные данные, расчетная схема, формулы, результаты предварительных расчетов.
3. Экспериментальная часть. Включает в себя электрические схемы и результаты измерений, сведенные в таблицы; при необходимости дается обоснование выбираемых пределов измерения приборов, расчет цен деления. Каждый этап должен иметь свой подзаголовок.

Обработка результатов эксперимента. Приводятся таблицы результатов расчетов по экспериментальным данным, все формулы по которым делались расчеты, диаграммы и графики, построенные по результатам экспериментов и расчетов, анализ результатов, ответы на все вопросы данного раздела методического руководства

## 2.2. Формы промежуточной аттестации

### 2.2.1. Примерная тематика курсовых проектов

1. Расчет и проектирование технологии производства продуктов общественного питания с использованием шоколада.
2. Расчет и проектирование технологии производства мясных блюд с использованием принципов индийской кухни.
3. Расчет и проектирование технологии производства блюд для питания летчиков.
4. Расчет и проектирование технологии производства мясных блюд с использованием принципов азиатской кухни.
5. Расчет и проектирование технологии производства блюд для школьников 1-4 класс.
6. Расчет и проектирование технологии производства мясных блюд с использованием принципов кавказской кухни.
7. Расчет и проектирование технологии производства коктейлей в условиях бара-ресторана.
8. Расчет и проектирование технологии производства блюд для организации кофе-брейк.
9. Расчет и проектирование технологии производства холодных десертов.
10. Расчет и проектирование технологии производства морсов на основе фруктового сырья.
11. Расчет и проектирование технологии производства гарниров на основе овощей.
12. Расчет и проектирование технологии производства замороженных мясных полуфабрикатов: пельмени, манты.
13. Расчет и проектирование технологии производства диетических блюд для питания беременных женщин.
14. Расчет и проектирование технологии производства фруктовых чипсов.
15. Расчет и проектирование технологии производства различных рецептур мороженого.
16. Расчет и проектирование технологии производства супов на основе рыбного сырья.
17. Расчет и проектирование технологии производства супов на основе мясного сырья.
18. Расчет и проектирование технологии производства овощных салатов.
19. Расчет и проектирование технологии производства фруктовых салатов.
20. Расчет и проектирование технологии производства фруктовых десертов.

21. Расчет и проектирование технологии производства тортов.
22. Расчет и проектирование технологии производства блюд общественного питания с включением в рецептуру орехового сыра.
23. Расчет и проектирование технологии производства фруктовых соков прямого отжима.
24. Расчет и проектирование технологии производства овощных соков прямого отжима.

### **2.2.2. Перечень вопросов к экзамену 5 семестр**

1. Приемы кулинарной обработки пищевых продуктов. Первичная обработка. Тепловая обработка. Влажный нагрев. Сухой нагрев.
2. Изменение белковых веществ. Белки куриного яйца. Белки молока. Белки мяса, птицы, рыбы. Строение мышечной ткани и соединительнотканых прослоек. Мышечные белки. Соединительнотканые белки. Размягчители мяса. Белки овощей, фруктов, зерномучных продуктов. Влияние тепловой обработки на пищевую ценность белков.
3. Изменение углеводов. Сахара. Гидролиз дисахаридов. Глубокий распад сахаров. Крахмал. Крахмал в пищевых продуктах. Клейстеризация крахмала. Ферментативное расщепление крахмала. Декстринизация крахмала. Модифицированные крахмалы и их применение в кулинарной практике. Углеводы клеточных стенок. Клеточные стенки в пищевых продуктах. Действие тепловой обработки на углеводы клеточных стенок. Влияние тепловой обработки на перевариваемость пищевых веществ растительных продуктов.
4. Изменение жиров. Изменение жиров при варке. Изменение жиров при жарке. Влияние тепловой обработки на пищевую ценность жиров.
5. Изменение содержания воды и сухих веществ. Первичная обработка продуктов животного происхождения. Оттаивание. Хранение полуфабрикатов. Вымачивание соленых продуктов. Тепловая обработка продуктов животного происхождения. Выделение воды. Выделение и изменение растворимых веществ. Динамика выделения растворимых веществ. Количество и состав выделяемых веществ. Технологические факторы, влияющие на количество растворимых веществ, выделяемых мясом при варке. Первичная и тепловая обработка продуктов растительного происхождения. Овощи. Зернобобовые, крупы, макаронные изделия.
6. Изменение содержания витаминов. Витамин А. незаменимые жирные кислоты. Витамин комплекса В. Витамин С. Химическая природа и свойства. Содержание витамина С в пищевых продуктах. Влияние кулинарной обработки на содержание витамина С в овощах. С-витаминная активность готовой пищи и пути ее повышения.
7. Изменение цвета продукта. Образование новых окрашенных веществ. Изменение содержащихся в продуктах пигментов.
8. Образование новых вкусовых и ароматических веществ.

### **2.2.3. Перечень вопросов к экзамену 6 семестр**

1. Хранение сырья и полуфабрикатов. Хранение продуктов в охлаждаемых помещениях. Хранение продуктов в неохлаждаемых помещениях.
2. Изготовление полуфабрикатов. Мясные полуфабрикаты. Оттаивание. Обмывание и обсушивание. Разделка туш. Изготовление порционных полуфабрикатов. Изготовление мелкокусковых полуфабрикатов. Изготовление полуфабрикатов из рубленого мяса. Субпродукты и солонина. Обработка субпродуктов. Вымачивание солонины. Домашняя и дикая птица. Оттаивание. Удаление перьев. Опиливание и потрошение. Обработка выпотрошенных тушек. Отходы и их использование. Рыбные полуфабрикаты. Обработка рыбы с костным скелетом. Обработка рыбы с хрящевым скелетом. Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов, котлет и кнельной масс. Вымачивание соленой рыбы. Отходы и их использование. Овощные полуфабрикаты. Полуфабрикаты из сырых овощей и грибов. Картофель и корнеплоды. Лук очищенный. Прочие овощи и грибы. Отходы и их использование. Овощи, доведенные до полуготовности. Пассерованные овощи. Овощные котлеты. Картофель, жареный во фритюре до полуготовности.
3. Основные приемы приготовления кулинарных изделий. Супы. Супы на бульонах. Заправочные супы. Супы-пюре. Прозрачные супы. Супы на молоке. Супы на хлебном квасе и холодных овощных отварах. Супы на фруктовых отварах. Соусы. Соусы на бульонах. Соусы на коричневом бульоне. Соусы на мясном и костном бульонах. Соусы на рыбном бульоне. Соусы на грибном бульоне. Соусные пасты. Желе мясное и рыбное. Соусы на молоке. Соусы на сметане. Соусы на сливочном масле. Соусы на растительном масле. Соусы на уксусе. Овощи и грибы. Варка. Припускание и тушение. Жарка. Запекание. Крупы, бобовые и макаронные изделия. Варка. Жарка. Запекание. Мясо, птица, субпродукты. Варка. Припускание. Жарка. Тушение. Запекание. Рыба. Варка. Припускание. Жарка. Запекание. Нерыбные продукты моря. Яйца. Варка. Жарка. Запекание. Сладкие блюда. Желированные блюда. Мороженое. Компоты. Выпеченные блюда. Оформление и отпуск блюд.

Изделия из теста. Централизованное производство полуфабрикатов. Производство дрожжевого теста (безопарный способ). Производство дрожжевого теста (опарный способ). Производство песочного теста. Производство слоеного бездрожжевого теста. Производство слоеного дрожжевого теста. Производство мороженых вареников и пельменей. Производство блинчиков. Хранение и перевозка полуфабрикатов.

Изделия из дрожжевого теста. Приготовление фаршей. Разделка и выпечка изделий из дрожжевого теста. Изделия из теста, жаренные во фрюитре. Изделия из бездрожжевого теста. Приготовление, разделка и выпечка изделий из бездрожжевого теста. Отделочные полуфабрикаты. Отделка выпеченных полуфабрикатов.

### 3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие процесс формирования компетенций

#### 3.1. Характеристика процедуры текущей и промежуточной аттестации по дисциплине

Таблица 5

№ п/п	Наименование оценочного средства	Периодичность и способ проведения процедуры оценивания	Методы оценивания	Виды выставляемых оценок	Способ учета индивидуальных достижений, обучающихся
1.	Отчеты по лабораторным занятиям	систематически на лабораторных работах /письменно и устно / в личном кабинете	Экспертный	По пятибалльной шкале	ведомость текущего контроля
2.	Промежуточная аттестация – курсовой проект	по окончании изучения дисциплины/ устно	Экспертный	По пятибалльной шкале	ведомость, зачетная книжка
3.	Промежуточная аттестация –экзамен	по окончании изучения дисциплины/ устно	Экспертный	По пятибалльной шкале	экзаменационная ведомость, зачетная книжка

#### 3.2. Критерии и шкала оценивания результатов изучения дисциплины во время занятий (текущий контроль успеваемости)

##### Критерии оценивания защиты отчёта по лабораторным работам

Таблица 6

Шкала оценивания	Критерии оценки	Кол-во баллов
«Отлично»	ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения опытов и измерений; самостоятельно и рационально монтирует необходимое оборудование; все опыты проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов; соблюдает требования правил безопасности труда; в отчете правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполняет анализ погрешностей. Отвечает на все поставленные вопросы	(76-100) баллов
«Хорошо»	ставится, если выполнены требования к оценке «отлично», но было допущено два - три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочёта	(51-75) баллов
«Удовлетворительно»	ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, позволяет получить правильные результаты и выводы: если в ходе проведения опыта и измерений были допущены ошибки. Затрудняется дать ответы на поставленные вопросы	(26-50) баллов
«Неудовлетворительно»	ставится, если работа выполнена не полностью	(0-25) баллов

#### Общие критерии и шкала оценивания результатов для допуска к промежуточной аттестации

Таблица 7

Наименование оценочного средства		Балльная шкала
1.	Защита отчёта по лабораторным работам	0-100 баллов
<b>Итого:</b>		100 баллов

Максимальное количество баллов за семестр – 100. Обучающийся допускается к экзамену при условии 51 и более набранных за семестр баллов.

#### 3.3. Критерии и шкала оценивания результатов изучения дисциплины на промежуточной аттестации

Основанием для определения оценки на экзаменах служит уровень освоения обучающимися материала и формирования компетенций, предусмотренных программой учебной дисциплины.

Успеваемость на экзамене определяется оценками: 5 «отлично»; 4 «хорошо»; 3 «удовлетворительно»; 2 «неудовлетворительно».

**Оценку «отлично»** получает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования **на 85-100 %**, показавший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные рабочей программой, усвоивший



основную и ознакомленный с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется обучающимся, усвоившим взаимосвязь основных положений учебной дисциплины, необходимых для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала.

**Оценку «хорошо»** заслуживает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования **на 71-84 %**, обнаруживший полное знание учебного материала, успешно выполняющий предусмотренные рабочей программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется обучающимся, продемонстрировавшим систематическое владение материалом дисциплины, способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, но допустившим несущественные неточности в ответе.

**Оценку «удовлетворительно»** получает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования **на 51-70 %**, обнаруживший знание основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных рабочей программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется обучающимся, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя допущенных недочетов.

**Оценка «неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, освоившему компетенции дисциплины на всех этапах их формирования менее чем **на 51%**, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных рабочей программой заданий.

#### Шкала оценивания результатов

Таблица 8

Процентная шкала (при ее использовании)	Оценка в системе «неудовлетворительно – удовлетворительно – хорошо – отлично»
0-50%	Неудовлетворительно
51-70%	Удовлетворительно
71-84%	Хорошо
85-100%	Отлично

#### Критерии оценивания курсового проекта:

- глубокое знание программного материала – до 40 баллов;
  - знание концептуально-понятийного аппарата всего курса – до 20 баллов;
  - знание рекомендуемой литературы по курсу – до 20 баллов;
  - логика, четкая структура и аргументированность ответа – до 10 баллов;
  - культура речи, манера общения, готовность к дискуссии – до 10 баллов.
- ИТОГО: до 100 баллов (100 баллов =100%)

#### Шкала оценивания результатов

Таблица 9

Процентная шкала (при ее использовании)	Оценка в системе «неудовлетворительно – удовлетворительно – хорошо – отлично»
0-50%	Неудовлетворительно
51-70%	Удовлетворительно
71-84%	Хорошо
85-100%	Отлично

УТВЕРЖДАЮ  
Директор филиала ФГБОУ ВО «СамГТУ»  
в г. Белебее Республики Башкортостан

\_\_\_\_\_ Л.М. Инаходова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины (модуля)**

**Б1.О.03.02 «Технология продукции общественного питания»**

по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» по направленности (профилю) подготовки «Технология производства продуктов и организация общественного питания»

**на 20\_\_/20\_\_ учебный год**

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

- 1) .....
- 2) .....

Разработчик дополнений и изменений:

\_\_\_\_\_ (должность, степень, ученое звание) \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (ФИО)

Дополнения и изменения рассмотрены и одобрены на заседании кафедры « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г., протокол № \_\_\_\_.

Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_ (степень, звание, подпись) \_\_\_\_\_ (ФИО)

## Аннотация рабочей программы дисциплины

## Б1.О.03.02 «Технология продукции общественного питания»

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	заочная
Год начала подготовки	2021
Выпускающая кафедра	Строительство
Кафедра-разработчик	Строительство
Объем дисциплины, ч. / з.е.	360 / 10
Форма контроля (промежуточная аттестация)	экзамен, экзамен, курсовой проект

Семестр	Час. / з.е.	Лек. зан., час.	Лаб. зан., час.	Практич. зан., час.	КСР	СРС	Контроль	Форма контроля
7	180 / 5	6	12	-	4	149	9	экзамен
8	180 / 5	2	10	-	4	155	9	экзамен, курсовой проект
Итого	360 / 10	8	22	-	8	304	18	экзамен, экзамен, курсовой проект

<b>Универсальные компетенции:</b>	
не предусмотрены учебным планом	
<b>Общепрофессиональные компетенции:</b>	
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания
ОПК-4.1	Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания
ОПК-4.2	Уметь: анализировать и определять узкие места технологических процессов переработки растительного сырья на продукты общественного питания
<b>Профессиональные компетенции:</b>	
ПК-1	Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания
ПК-1.1	Использует знания технологии производства продуктов питания в профессиональной деятельности

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучением сбалансированности и режима питания; типов и характеристики предприятий общественного питания; способов кулинарной обработки продукции; технологического обеспечения качества кулинарной продукции; хранения сырья в охлаждаемых и неохлаждаемых помещениях; производства полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей; влияния тепловой обработки на кулинарную готовность продуктов; технологии приготовления супов, соусов, блюд из мяса, рыбы и сельскохозяйственной птицы; технологических свойств круп, бобовых и макаронных изделий; особенностей приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; технологических свойств овощей и грибов; приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов; технологических свойств яиц и творога; блюд из яиц и творога; холодных блюд; сладких блюд; мучных изделий.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы, курсовое проектирование.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме отчетов по лабораторным работам, промежуточный контроль в форме защиты курсового проекта в 6 семестре, экзаменов в 5-м и 6-м семестрах.