

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»

«УТВЕРЖДАЮ»

Проректор по учебной работе  Г.Ю. Нагорная

«30» 03 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Технология общественного питания

Уровень образовательной программы бакалавриат

Направление подготовки 15.03.02 Технологические машины и оборудование

Направленность (профиль) Машины и аппараты пищевых производств

Форма обучения очная (очно – заочная, заочная)

Срок освоения ОП 4 года (4 года 6 месяцев, 4 года 9 месяцев)

Институт Инженерный

Кафедра разработчик РПД Технологические машины и переработка материалов

Выпускающая кафедра Технологические машины и переработка материалов

Начальник  
учебно-методического управления



Семенова Л.У.

Директор института



Клинцевич Р.И.

Заведующий выпускающей кафедрой



Боташев А.Ю.

Черкесск, 2022

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	3
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ.....	4
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
4.1. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ.....	5
4.2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
4.3. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ.....	19
5. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....	21
5.1. Методические указания для подготовки обучающихся к лекционным занятиям.....	21
5.2. Методические указания для подготовки обучающихся к лабораторным занятиям.....	21
5.3. Методические указания по самостоятельной работе обучающихся.....	22
6. Образовательные технологии.....	23
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ..	23
9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....	28
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	29

## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины «Технология общественного питания» состоит в приобретении теоретических знаний и практических навыков в области технологии общественного питания, ознакомлении обучающихся с технологией производства полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания, с основными физическими, химическими и биохимическими процессами, происходящими в продуктах в процессе их обработки, способами управления технологическими процессами, с целью получения готовой продукции высокого качества.

При этом *задачами* дисциплины являются: ознакомление обучающихся со всеми этапами, способами и приемами обработки продуктов и протекающими в них физико-химическими изменениями, в результате которых они приобретают вкус, цвет, аромат и консистенцию, присущие готовым кулинарным изделиям.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Дисциплина «Технология общественного питания» входит в образовательную программу подготовки бакалавра по направлению подготовки 15.03.02 «Технологические машины и оборудование», относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули), имеет тесную связь с другими дисциплинами.

2.2. В таблице приведены предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций дисциплины в соответствии с матрицей компетенций ОП.

### Предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций

№ п/п	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
1.	Теоретические основы пищевых технологий	Преддипломная практика

### 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

Планируемые результаты освоения образовательной программы (ОП) – компетенции обучающихся определяются требованиями стандарта по направлению подготовки (специальности) и формируются в соответствии с матрицей компетенций ОП

№ п/п	Номер/индекс компетенции	Наименование компетенции (или ее части)	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
1	2	3	4
1.	ПК-3	Способен обеспечивать проведение технологических процессов, эксплуатацию и техническое обслуживание машин и оборудования в соответствии с регламентом производства	<p>ПК 3.1. Демонстрирует знания по передовому опыту планирования и проведения технического обслуживания и ремонта машин и оборудования</p> <p>ПК 3.2. Обеспечивает профессиональную эксплуатацию машин и технологического оборудования</p> <p>ПК 3.3. Обосновывает рациональный состав и потребность в технических средствах для выполнения работ по техническому обслуживанию</p> <p>ПК 3.4. Способен организовать работу по техническому обслуживанию и ремонту технологического оборудования в соответствии с регламентом производства</p>
2.	ПК-4	Способен осуществлять производственный контроль параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации технологического оборудования пищевых производств	<p>ПК 4.1. Владеет методикой производственного контроля и оценки качества продукции и выполняемых работ при эксплуатации машин и оборудования</p> <p>ПК 4.2. Способен провести испытания и проверку технического состояния в соответствии с регламентом производства</p> <p>ПК 4.3. Способен провести контроль качества продукции и выполненных работ при эксплуатации технологического оборудования пищевых производств</p>

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 4.1. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

###### а) очная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Семестр № 7
			часов
1		2	3
<b>Аудиторная контактная работа (всего)</b>		<b>54</b>	<b>54</b>
В том числе:			
Лекции (Л)		18	18
Практические занятия (ПЗ)		-	-
Лабораторные работы (ЛР)		36	36
<b>Внеаудиторная контактная работа</b>		<b>1,7</b>	<b>1,7</b>
В том числе индивидуальные групповые консультации		1,7	1,7
<b>Самостоятельная работа студента (СРС)** (всего)</b>		<b>52</b>	<b>52</b>
Работа с книжными и электронными источниками		24	24
Подготовка к лабораторным работам (ЛР)		18	18
Подготовка к текущему контролю (ПТК))		8	8
Подготовка к промежуточному контролю (ППК))		2	2
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>зачет (З)</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
	<i>Прием зач., час.</i>	<b>0,3</b>	<b>0,3</b>
<b>ИТОГО:</b>			
<b>Общая трудоемкость</b>	<b>часов</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
	<b>зач. ед.</b>	<b>3</b>	<b>3</b>

**б) очно-заочная форма обучения**

Вид учебной работы		Всего часов	Семестр № 9
			часов
1		2	3
<b>Аудиторная контактная работа (всего)</b>		<b>32</b>	<b>32</b>
В том числе:			
Лекции (Л)		16	16
Практические занятия (ПЗ)		-	-
Лабораторные работы (ЛР)		16	16
<b>Внеаудиторная контактная работа</b>		<b>1,7</b>	<b>1,7</b>
В том числе индивидуальные групповые консультации		1,7	1,7
<b>Самостоятельная работа студента (СРС)** (всего)</b>		<b>74</b>	<b>74</b>
Работа с книжными и электронными источниками		32	32
Подготовка к лабораторным работам (ЛР)		32	32
Подготовка к текущему контролю (ПТК))		8	8
Подготовка к промежуточному контролю (ППК))		2	2
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>зачет (З)</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
	<i>Прием зач., час.</i>	<b>0,3</b>	<b>0,3</b>
<b>ИТОГО:</b>			
<b>Общая трудоемкость</b>	<b>часов</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
	<b>зач. ед.</b>	3	3

**в) заочная форма обучения**

Вид учебной работы		Всего часов	Семестр № 9
			часов
1		2	3
<b>Аудиторная контактная работа (всего)</b>		<b>10</b>	<b>10</b>
В том числе:			
Лекции (Л)		4	4
Практические занятия (ПЗ)		-	-

Лабораторные работы (ЛР)		6	6
<b>Внеаудиторная контактная работа</b>		<b>1</b>	<b>1</b>
В том числе индивидуальные групповые консультации		1	1
<b>Самостоятельная работа студента (СРС) ** (всего)</b>		<b>93</b>	<b>93</b>
Работа с книжными и электронными источниками		75	75
Подготовка к лабораторным работам (ЛР)		18	18
Подготовка к текущему контролю (ПТК))		8	8
Подготовка к промежуточному контролю (ППК))		2	2
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>зачет (З)</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
	<i>Прием зач., час.</i>	<b>0,3</b>	<b>0,3</b>
	<b>СРО, час.</b>	3,7	3,7
<b>ИТОГО: Общая трудоемкость</b>	<b>часов</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
	<b>зач. ед.</b>	3	3

## 4.2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.2.1. Разделы (темы) дисциплины, виды учебной деятельности и формы контроля

#### а) очная форма обучения

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела (темы) учебной дисциплины	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу студентов (в часах)					Формы текущей и промежуточной аттестации
			Л	ЛР	ПЗ	СРС	все го	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	7	Раздел 1. Характеристика технологического процесса производства продукции общественного питания.	4	4	-	10	18	Текущий тестовый контроль, зачет

2.	7	Раздел 2. Методика продуктового расчета, используемая в ПОП.	2	6	-	10	18	
3.	7	Раздел 3. Кулинарная обработка продуктов в ОП	10	20	-	22	52	
4.	7	Раздел 4. Основные принципы составления меню.	2	6	-	10	18	
5.	7	Внеаудиторная контактная работа					3,7	Индивидуал ьные и групповые консультаци и
6.	7	Промежуточная аттестация					0,3	Зачет
		<b>ИТОГО:</b>	18	36	-	52	108	

**б) очно-заочная форма обучения**

№ п/п	№ семе стра	Наименование раздела (темы) учебной дисциплины	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу студентов (в часах)					Формы текущей и промежуточ ной аттестации
			Л	ЛР	ПЗ	СР С	все го	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
6.	7	Раздел 1. Характеристика технологического процесса производства продукции общественного питания.	2	2	-	10	14	Текущий тестовый контроль, зачет
7.	7	Раздел 2. Методика продуктового расчета, используемая в ПОП.	2	2	-	20	24	
8.	7	Раздел 3. Кулинарная обработка продуктов в ОП	10	10	-	34	54	
9.	7	Раздел 4. Основные принципы составления меню.	2	2	-	10	14	
		<b>ИТОГО:</b>	18	36	-	52	108	



10	7	Внеаудиторная контактная работа					3,7	Индивидуальные и групповые консультации
6.	7	Промежуточная аттестация					0,3	Зачет
		<b>ИТОГО:</b>	16	16	-	74	108	

**в) заочная форма обучения**

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела (темы) учебной дисциплины	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу студентов (в часах)					Формы текущей и промежуточной аттестации
			Л	ЛР	ПЗ	СР С	все го	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	9	Раздел 1. Характеристика технологического процесса производства продукции общественного питания. Методика продуктового расчета, используемая в ПОП.	2	4		53	59	Текущий тестовый контроль, зачет
2.	9	Раздел 2. Кулинарная обработка продуктов в ОП. Основные принципы составления меню.	2	2		40	44	
3.	9	Внеаудиторная контактная работа					1	Индивидуальные и групповые консультации
6.	9	Промежуточная аттестация					4	Зачет
		<b>ИТОГО:</b>	4	6	-	93	108	

**4.2.2. Лекционный курс**

**а) очная форма обучения**

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины	Наименование темы лекции	Содержание лекции	Всего часов
1	2	3	4	5

Семестр 7				
1.	Раздел 1.  Характеристика технологического процесса производства продукции общественного питания.	Введение. Проблемы и перспективы развития предприятий общественного питания (ПОП).	Предмет и задачи курса. Ассортимент и классификация продукции общественного питания. -Основные правовые и НТД в общественном питании.	4
		Характеристика технологического процесса производства продукции общественного питания	Технологическая схема производства продукции общественного питания. Классификация и характеристика приемов кулинарной обработки продуктов. -Изменение основных веществ пищевых продуктов в процессе их технологической обработки. Основные требования к механической и тепловой обработке пищевых продуктов в ПОП.	
2.	Раздел 2.  Методика продуктового расчета, используемая в ПОП.	Методика продуктового расчета, используемая в ПОП.	Методика продуктового расчета, используемая в предприятиях общественного питания. - Производственная программа предприятия.	2
3.	Раздел 3.  Кулинарная обработка продуктов в ОП	Кулинарная обработка овощей, плодов и грибов.	Первичная (механическая) и тепловая обработка овощей, плодов и грибов. - Блюда и кулинарные изделия из овощей, плодов и грибов. Овощные салаты, винегреты	2

		Кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий	Первичная (механическая) и тепловая обработка круп, бобовых и макаронных изделий. -Блюда и кулинарные изделия из круп, бобовых и макаронных изделий.	2
		Кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и мяса птицы.	Первичная (механическая) и тепловая обработка мяса, мясопродуктов и мяса птицы. Централизованное производство полуфабрикатов из мяса. - Блюда и кулинарные изделия из мяса, мясопродуктов и мяса птицы. Гарниры и соусы к ним. Выход готовых блюд. Требования к качеству. Сроки и условия хранения.	2
		Кулинарная обработка рыбы и морепродуктов.	Первичная (механическая) и тепловая обработка рыбы и морепродуктов. - Блюда и кулинарные изделия из рыбы и морепродуктов. Выход готовых изделий. Требования к качеству. Сроки и условия реализации. Холодные блюда и закуски из мяса, рыбы и морепродуктов.	2
		Сладкие блюда. Горячие и холодные напитки.	Сладкие блюда. - Горячие и холодные напитки. Требования к качеству. Сроки и условия реализации.	2
4.	Раздел 4	Основные принципы	- Основные	2

	Основные принципы составления меню.	составления меню.	принципы составления меню. -Расчет энергетической ценности блюд и кулинарных изделий.	
5.				<b>18</b>

**б) очно-заочная форма обучения**

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины	Наименование темы лекции	Содержание лекции	Всего часов
1	2	3	4	5
<b>Семестр 7</b>				
1.	Раздел 1. Характеристика технологического процесса производства продукции общественного питания.	Введение. Проблемы и перспективы развития предприятий общественного питания (ПОП).	Предмет и задачи курса. Ассортимент и классификация продукции общественного питания. -Основные правовые и НТД в общественном питании.	<b>1</b>
		Характеристика технологического процесса производства продукции общественного питания	Технологическая схема производства продукции общественного питания. Классификация и характеристика приемов кулинарной обработки продуктов. -Изменение основных веществ пищевых продуктов в процессе их технологической обработки. Основные требования к механической и тепловой обработке пищевых продуктов в ПОП.	<b>1</b>
2.	Раздел 2. Методика продуктового расчета, используемая в ПОП.	Методика продуктового расчета, используемая в ПОП.	Методика продуктового расчета, используемая в предприятиях	<b>2</b>

			общественного питания. - Производственная программа предприятия.	
3.	Раздел 3.  Кулинарная обработка продуктов в ОП	Кулинарная обработка овощей, плодов и грибов.	Первичная (механическая) и тепловая обработка овощей, плодов и грибов. - Блюда и кулинарные изделия из овощей, плодов и грибов. Овощные салаты, винегреты	2
		Кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий	Первичная (механическая) и тепловая обработка круп, бобовых и макаронных изделий. -Блюда и кулинарные изделия из круп, бобовых и макаронных изделий.	2
		Кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и мяса птицы.	Первичная (механическая) и тепловая обработка мяса, мясопродуктов и мяса птицы. Централизованное производство полуфабрикатов из мяса. - Блюда и кулинарные изделия из мяса, мясопродуктов и мяса птицы. Гарниры и соусы к ним. Выход готовых блюд. Требования к качеству. Сроки и условия хранения.	2
		Кулинарная обработка рыбы и морепродуктов.	Первичная (механическая) и тепловая обработка рыбы и морепродуктов. - Блюда и кулинарные изделия из рыбы и морепродуктов.	2

			Выход готовых изделий. Требования к качеству. Сроки и условия реализации. Холодные блюда и закуски из мяса, рыбы и морепродуктов.	
		Сладкие блюда. Горячие и холодные напитки.	Сладкие блюда. - Горячие и холодные напитки. Требования к качеству. Сроки и условия реализации.	2
4.	Раздел 4  Основные принципы составления меню.	Основные принципы составления меню.	- Основные принципы составления меню. -Расчет энергетической ценности блюд и кулинарных изделий.	2
5.				16

**в) заочная форма обучения**

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины	Наименование темы лекции	Содержание лекции	Всего часов
1	2	3	4	5
<b>Семестр 9</b>				
6.	Раздел 1. Характеристика технологического процесса производства продукции общественного питания. Методика продуктового расчета, используемая в ПОП.	Тема 1. Характеристика технологического процесса производства продукции общественного питания. Методика продуктового расчета, используемая в ПОП.	Технологическая схема производства продукции общественного питания. Классификация и характеристика приемов кулинарной обработки продуктов. -Изменение основных веществ пищевых продуктов в процессе их технологической обработки. Основные требования к механической и	2

			тепловой обработке пищевых продуктов в ПОП. Методика продуктового расчета, используемая в предприятиях общественного питания. - Производственная программа предприятия.	
7.	Раздел 2. Кулинарная обработка продуктов в ОП. Основные принципы составления меню	Тема 2. Кулинарная обработка овощей, плодов и грибов. Основные принципы составления меню.	Первичная (механическая) и тепловая обработка овощей, плодов и грибов. - Блюда и кулинарные изделия из овощей, плодов и грибов. Овощные салаты, винегреты - Основные принципы составления меню. -Расчет энергетической ценности блюд и кулинарных изделий.	<b>2</b>
8.				<b>4</b>

#### 4.2.3. Лабораторный практикум

##### а) очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины	Наименование лабораторной работы	Содержание лабораторной работы	Всего часов
1	2	3	4	5
<b>Семестр 7</b>				
1.	Характеристика технологического процесса производства продукции общественного питания	Изучение НТД в общественном питании.	ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: принцип	<b>4</b>

			построения, основные разделы, кондиции сырья	
2.	Методика продуктового расчета, используемая в ПОП	Ценообразование и калькуляция на ПОП.	Порядок составления плана- меню.  Понятие о цене и ценообразовании на ПОП . Установление цен на продукцию производства. Составление калькуляции.  Учет сырья и готовой продукции.	<b>6</b>
3.	Кулинарная обработка продуктов.	Овощные салаты и винегреты.	Технология приготовления. Органолептическая оценка.	<b>4</b>
		Блюда и гарниры из овощей.	Технология приготовления. Органолептическая оценка.	<b>4</b>
		Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.	Технология приготовления. Органолептическая оценка.	<b>4</b>
		Сладкие блюда.	Технология приготовления. Органолептическая оценка.	<b>4</b>
		Горячие и холодные напитки.	Технология приготовления. Органолептическая оценка.	<b>4</b>
4.	Основные принципы составления меню	Основные принципы составления меню	Составление меню предприятия. Расчет энергетической ценности блюд.	<b>6</b>
<b>ИТОГО часов в семестре:</b>				<b>36</b>

**б) очно-заочная форма обучения**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование раздела учебной дисциплины</b>	<b>Наименование лабораторной работы</b>	<b>Содержание лабораторной работы</b>	<b>Всего часов</b>
1	2	3	4	5
<b>Семестр 9</b>				
5.	Характеристика технологического процесса производства продукции общественного питания	Изучение НТД в общественном питании.	ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: принцип	<b>2</b>



			построения, основные разделы, кондиции сырья	
6.	Методика продуктового расчета, используемая в ПОП	Ценообразование и калькуляция на ПОП.	Порядок составления плана- меню.  Понятие о цене и ценообразовании на ПОП . Установление цен на продукцию производства. Составление калькуляции.  Учет сырья и готовой продукции.	2
7.	Кулинарная обработка продуктов.	Овощные салаты и винегреты.	Технология приготовления. Органолептическая оценка.	2
		Блюда и гарниры из овощей.	Технология приготовления. Органолептическая оценка.	2
		Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.	Технология приготовления. Органолептическая оценка.	2
		Сладкие блюда.	Технология приготовления. Органолептическая оценка.	2
		Горячие и холодные напитки.	Технология приготовления. Органолептическая оценка.	2
8.	Основные принципы составления меню	Основные принципы составления меню	Составление меню предприятия. Расчет энергетической ценности блюд.	2
<b>ИТОГО часов в семестре:</b>				<b>16</b>

**в) заочная форма обучения**

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины	Наименование лабораторной работы	Содержание лабораторной работы	Всего часов
1	2	3	4	5
<b>Семестр 9</b>				

1.	Раздел 1. Характеристика технологического процесса производства продукции общественного питания. Методика продуктового расчета, используемая в ПОП.	Изучение НТД в общественном питании. Ценообразование и калькуляция на ПОП.	ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: принцип построения, основные разделы, кондиции сырья Порядок составления плана-меню.  Понятие о цене и ценообразовании на ПОП . Установление цен на продукцию производства. Составление калькуляции.  Учет сырья и готовой продукции.	<b>2</b>
2.	Раздел 2. Кулинарная обработка продуктов. Основные принципы составления меню	Овощные салаты и винегреты.	Технология приготовления. Органолептическая оценка.	<b>2</b>
		Блюда и гарниры из овощей.	Технология приготовления. Органолептическая оценка.	<b>2</b>
<b>ИТОГО часов в семестре:</b>				<b>6</b>

#### 4.2.4. Практические занятия

*Практические занятия не предусмотрены*

### 4.3. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

#### а) очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела (темы) учебной дисциплины	№ п/п	Виды СРО	Всего часов
1	3	4	5	6
<b>Семестр 7</b>				
1.	Характеристика технологического процесса производства продукции общественного питания	1.1.	Работа с книжными и электронными источниками	6
		1.2.	Подготовка к лабораторным работам (ЛР)	4
		1.3	Подготовка к текущему контролю (ПТК))	2
2.	Методика продуктового расчета, используемая в ПОП	2.1.	Работа с книжными и электронными источниками	6
		2.2.	Подготовка к лабораторным работам (ЛР)	4
		2.3.	Подготовка к текущему контролю (ПТК))	2
3.	Кулинарная обработка продуктов.	3.1.	Работа с книжными и электронными источниками	6
		3.2.	Подготовка к лабораторным работам (ЛР)	6
		3.3.	Подготовка к текущему контролю (ПТК))	2
4.	Основные принципы составления меню	4.1.	Работа с книжными и электронными источниками	6
		4.2.	Подготовка к лабораторным работам (ЛР)	4
		4.3.	Подготовка к текущему контролю (ПТК))	2
		4.4.	Подготовка к промежуточному контролю (ППК))	2
<b>ИТОГО часов в 7 семестре:</b>				<b>52</b>

#### б) очно-заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела (темы) учебной дисциплины	№ п/п	Виды СРО	Всего часов
1	3	4	5	6
<b>Семестр 9</b>				
1.	Характеристика технологического процесса производства продукции общественного питания	1.1.	Работа с книжными и электронными источниками	8
		1.2.	Подготовка к лабораторным работам (ЛР)	4
		1.3	Подготовка к текущему контролю (ПТК))	2

2.	Методика продуктового расчета, используемая в ПОП	2.1.	Работа с книжными и электронными источниками	8
		2.2.	Подготовка к лабораторным работам (ЛР)	6
		2.3.	Подготовка к текущему контролю (ПТК))	2
3.	Кулинарная обработка продуктов.	3.1.	Работа с книжными и электронными источниками	8
		3.2.	Подготовка к лабораторным работам (ЛР)	18
		3.3.	Подготовка к текущему контролю (ПТК))	2
4.	Основные принципы составления меню	4.1.	Работа с книжными и электронными источниками	8
		4.2.	Подготовка к лабораторным работам (ЛР)	4
		4.3.	Подготовка к текущему контролю (ПТК))	2
		4.4.	Подготовка к промежуточному контролю (ППК))	2
<b>ИТОГО часов в 9 семестре:</b>				<b>52</b>

**в) заочная форма обучения**

№ п/п	Наименование раздела (темы) учебной дисциплины	№ п/п	Виды СРО	Всего часов
1	3	4	5	6
<b>Семестр 9</b>				
1.	Раздел 1. Характеристика технологического процесса производства продукции общественного питания. Методика продуктового расчета, используемая в ПОП.	1.1.	Работа с книжными и электронными источниками	43
		1.2.	Подготовка к лабораторным работам (ЛР)	8
		1.3.	Подготовка к текущему контролю (ПТК))	2
2.	Раздел 2. Кулинарная обработка продуктов в ОП. Основные принципы составления меню ПОП.	2.1.	Работа с книжными и электронными источниками	30
		2.2.	Подготовка к лабораторным работам (ЛР)	6
		4.3.	Подготовка к текущему контролю (ПТК))	2
		4.3.	Подготовка к промежуточному контролю (ППК))	2
<b>ИТОГО часов в 9 семестре:</b>				<b>93</b>

## **5. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

### **5.1. Методические указания для подготовки обучающихся к лекционным занятиям**

Обучающимся необходимо ознакомиться: с содержанием рабочей программы дисциплины, с ее целями и задачами, связями с другими дисциплинами образовательной программы, методическими разработками, имеющимися на сайте вуза и в библиотечно-издательском центре, с графиком консультаций преподавателя.

Изучение дисциплины требует систематического и последовательного накопления знаний, следовательно, пропуски отдельных тем не позволяют глубоко освоить предмет. Необходимо приходить на лекцию подготовленным, ведь только в этом случае преподаватель может вести лекцию в интерактивном режиме, что способствует повышению эффективности лекционных занятий. Именно поэтому обучающимся необходимо:

- перед каждой лекцией просматривать рабочую программу дисциплины, что позволит сэкономить время на записывание темы лекции, ее основных вопросов, рекомендуемой литературы;

- на отдельные лекции приносить соответствующий материал на бумажных носителях, присланный лектором на «электронный почтовый ящик группы» (таблицы, графики, схемы), который будет охарактеризован, прокомментирован, дополнен непосредственно на лекции;

- перед очередной лекцией необходимо просмотреть по конспекту материал предыдущей лекции, воспроизвести основные определения, отметить непонятные термины и положения, подготовить вопросы с целью уточнения правильности понимания, попытаться ответить на контрольные вопросы по ключевым пунктам содержания лекции.

При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к основным литературным источникам. Если разобраться в материале опять не удалось, необходимо обратиться к преподавателю (по графику его консультаций или на практических занятиях, или написать на адрес электронной почты).

Вузовская лекция – главное звено дидактического цикла обучения. Её цель – рассмотрение теоретических вопросов излагаемой дисциплины в логически выдержанной форме; формирование ориентировочной основы для последующего усвоения обучающимися учебного материала. В состав лекционного курса по дисциплине «Технология общественного питания» включены: конспекты (тексты, схемы) лекций в электронном представлении; файл с раздаточным материалом; списки учебной литературы, рекомендуемой обучающимся в качестве основной и дополнительной по темам лекций.

Общий структурный каркас, применимый ко всем лекциям дисциплины, включает в себя сообщение плана лекции и строгое следование ему. В план включены наименования основных узловых вопросов лекций, которые положены в основу промежуточного контроля; связь нового материала с содержанием предыдущей лекции, определение его места и назначения в дисциплине, а также в системе с другими дисциплинами и курсами; подведение выводов по каждому вопросу и по итогам всей лекции.

### **5.2. Методические указания для подготовки обучающихся к лабораторным занятиям**

Лабораторные работы составляют важную часть подготовки обучающихся. Они

направлены на экспериментальное подтверждение теоретических положений и формирование учебных и профессиональных практических умений.

Выполнение обучающимися лабораторных работ направлено на:

- обобщение, систематизацию, углубление, закрепление полученных теоретических знаний по конкретным темам дисциплин;

формирование необходимых профессиональных умений и навыков;

Методические указания по проведению лабораторных работ включают:

заглавие, в котором указывается вид работы (лабораторная), ее порядковый номер, объем в часах и наименование; цель работы; предмет и содержание работы; оборудование, технические средства, инструмент; порядок (последовательность) выполнения работы; правила техники безопасности и охраны труда по данной работе (по необходимости); общие правила оформления работы; контрольные вопросы и задания; список литературы (по необходимости).

При планировании лабораторных работ следует учитывать, что наряду с ведущей целью - подтверждением теоретических положений - в ходе выполнения заданий у обучающихся в формируются практические умения и навыки обращения с лабораторным оборудованием, аппаратурой и пр., которые могут составлять часть профессиональной практической подготовки, а также исследовательские умения (наблюдать, сравнивать, анализировать, устанавливать зависимости, делать выводы и обобщения, самостоятельно вести исследование, оформлять результаты).

Порядок проведения лабораторных работ в целом совпадает с порядком проведения практических занятий. Помимо собственно выполнения работы для каждой лабораторной работы предусмотрена процедура защиты, в ходе которой преподаватель проводит устный или письменный опрос обучающихся для контроля понимания выполненных ими измерений, правильной интерпретации полученных результатов и усвоения ими основных теоретических и практических знаний по теме занятия. Список литературы для подготовки к лабораторным занятиям приведены ниже

### **5.3. Методические указания по самостоятельной работе обучающихся**

Важной частью самостоятельной работы является чтение учебной и научной литературы. Основная функция учебников – ориентировать обучающегося в системе знаний, умений и владений, которые должны быть усвоены и освоены будущими бакалаврами по данной дисциплине.

## 6. Образовательные технологии

№ п/п	№ семестра	Виды учебной работы	Образовательные технологии	Всего часов
1	2	3	4	
1	7	Лабораторная работа Механическая обработка овощей.	тренинг практических навыков	2
2		Лабораторная работа Овощные салаты и винегреты.	Мастер-класс	2
3		Лабораторная работа. Блюда и гарниры из овощей.	Мастер-класс	2
4		Лабораторная работа Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.	Мастер-класс	2
5		Лабораторная работа Сладкие блюда.	Мастер-класс	2
6		Лабораторная работа Горячие и холодные напитки.	Презентация	

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы «Технология общественного питания»

Список основной литературы	
1.	Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; под редакцией А. Т. Васюковой. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-394-03527-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/111003.html">https://www.iprbookshop.ru/111003.html</a> . — Режим доступа: для авторизир. пользователей
2	Высокотехнологичные производства в общественном питании : учебное пособие / Т. Л. Камоза, Т. Н. Сафронова, Г. А. Губаненко, С. В. Ивлева. — Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2018. — 96 с. — ISBN 978-5-7638-3850-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/84332.html">https://www.iprbookshop.ru/84332.html</a> . — Режим доступа: для авторизир. пользователей
3	Гавриченкова, С. С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного

	питания : учебное пособие / С. С. Гавриченко, С. И. Якубовская. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2020. — 212 с. — ISBN 978-985-503-986-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/100370.html">https://www.iprbookshop.ru/100370.html</a> . — Режим доступа: для авторизир. пользователей
4	Любецкая, Т. Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач : учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 140 с. — ISBN 978-5-394-03380-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/85465.html">https://www.iprbookshop.ru/85465.html</a> . — Режим доступа: для авторизир. пользователей
5	Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова [и др.] ; под редакцией А. С. Ратушного. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 336 с. — ISBN 978-5-394-03412-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/85670.html">https://www.iprbookshop.ru/85670.html</a> . — Режим доступа: для авторизир. пользователей
6	Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях : справочник / . — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. — 339 с. — ISBN 978-5-4377-0100-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/70891.html">https://www.iprbookshop.ru/70891.html</a> . — Режим доступа: для авторизир. пользователей
	<b>Список дополнительной литературы</b>
1	Мезенцева, Г. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие / Г. В. Мезенцева. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 184 с. — ISBN 978-5-00032-405-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/88443.html">https://www.iprbookshop.ru/88443.html</a> . — Режим доступа: для авторизир. пользователей
2	Макарова, Н. В. Блюда из мяса в общественном питании. Сырье, теоретические основы и технология производства, рецептуры, правила составления технологических схем к курсовому проекту и выпускной квалификационной работе : учебное пособие / Н. В. Макарова. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2017. — 204 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/90459.html">https://www.iprbookshop.ru/90459.html</a> . — Режим доступа: для авторизир. пользователей
3	Перкель, Р. Л. Технология продукции общественного питания. Технологическое обеспечение качества продукции общественного питания : лабораторный практикум / Р. Л. Перкель, В. С. Попов, Е. Ю. Феденишина. — Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого, 2017. — 45 с. — ISBN 978-5-7422-5941-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/83312.html">https://www.iprbookshop.ru/83312.html</a> . — Режим доступа: для авторизир. пользователей
4	Романова, Н. К. Технология продукции общественного питания. Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд / Н. К. Романова, Д. В. Хрундин. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010. — 92 с. — ISBN 978-5-7882-1023-0. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/63502.html">https://www.iprbookshop.ru/63502.html</a> . — Режим доступа: для авторизир. пользователей
5	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под редакцией А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 208 с. — ISBN 978-5-394-03278-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL:



	<a href="https://www.iprbookshop.ru/85340.html">https://www.iprbookshop.ru/85340.html</a> . — Режим доступа: для авторизир. пользователей
6	Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания : справочник / . — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. — 194 с. — ISBN 978-5-4377-0100-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/70892.html">https://www.iprbookshop.ru/70892.html</a> . — Режим доступа: для авторизир. пользователей
7	Технология продукции общественного питания : учебник / А. И. Мглинец, Н. А. Акимова, Г. Н. Дзюба [и др.] ; под редакцией А. И. Мглинец. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2015. — 736 с. — ISBN 978-5-904406-15-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/40913.html">https://www.iprbookshop.ru/40913.html</a> . — Режим доступа: для авторизир. пользователей
8	Технология продукции общественного питания : учебник / А. И. Мглинец, Н. А. Акимова, Г. Н. Дзюба [и др.] ; под редакцией А. И. Мглинец. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2015. — 736 с. — ISBN 978-5-904406-15-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/40913.html">https://www.iprbookshop.ru/40913.html</a> . — Режим доступа: для авторизир. пользователей

## 7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. <http://elibrary.ru> - Научная электронная библиотека
2. <https://openedu.ru/> - Образовательный портал
3. <https://infourok.ru/> - Образовательный портал
4. <https://www.fips.ru/> - ФГБУ «Федеральный институт промышленной собственности»

## 7.3. Информационные технологии, лицензионное программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение	Реквизиты лицензий/ договоров
Microsoft Azure Dev Tools for Teaching 1. Windows 7, 8, 8.1, 10 2. Visual Studio 2008, 2010, 2013, 2019 5. Visio 2007, 2010, 2013 6. Project 2008, 2010, 2013 7. Access 2007, 2010, 2013 и т. д.	Идентификатор подписчика: 1203743421 Срок действия: 30.06.2022  (продление подписки)
MS Office 2003, 2007, 2010, 2013	Сведения об Open Office: 63143487, 63321452, 64026734, 6416302, 64344172, 64394739, 64468661, 64489816, 64537893, 64563149, 64990070, 65615073 Лицензия бессрочная
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite	Лицензионный сертификат Серийный № 8DVG-V96F-H8S7-NRBC Срок действия: с 20.10.2022 до 22.10.2023
Консультант Плюс	Договор № 272-186/С-23-01 от 20.12.2022 г.
Autodesk AutoCAD 2014	Бесплатное ПО для учебных целей Гос.контракт № 0379100003114000006_54609 от 25.02.14 для коммерческих целей
Цифровой образовательный ресурс IPR SMART	Лицензионный договор № 9368/22П от 01.07.2022 г. Срок действия: с 01.07.2022 до 01.07.2023

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

### **8.1. Требования к аудиториям (помещениям, местам) для проведения занятий**

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа:

- набор демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации: проектор, экран, ноутбук;

- специализированная мебель: стол преподавательский, стул для преподавателя, стол ученический, стул ученический, доска ученическая, тумба кафедры.

2. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

- технические средства обучения, служащие для предоставления учебной информации большой аудитории: переносной проектор, переносной настенный экран, ноутбук, системный блок, монитор, плоттер, МФУ;

- специализированная мебель: стол преподавательский, стул для преподавателя, стол ученический, стул ученический, стол компьютерный, доска ученическая.

3. Помещение для самостоятельной работы.

Библиотечно-издательский центр.

Отдел обслуживания печатными изданиями: комплект проекционный, мультимедийный оборудование: экран настенный, проектор, ноутбук; рабочие столы на 1 место, стулья.

Отдел обслуживания электронными изданиями: интерактивная система, монитор, сетевой терминал, персональный компьютер, МФУ, принтер, рабочие столы на 1 место; стулья.

Информационно-библиографический отдел: персональный компьютер, сканер, МФУ, рабочие столы на 1 место, стулья.

### **8.2. Требования к оборудованию рабочих мест преподавателя и обучающихся**

1. Рабочее место преподавателя, оснащенное ноутбуком.

2. Рабочее место обучающегося, оснащенное компьютером с доступом к сети «Интернет», для работы в электронных образовательных средах, а также для работы с электронными учебниками.

### **8.3. Требования к специализированному оборудованию**

Лабораторное оборудование:

Установка для обеззараживания воды ИЗУМРУД-СИ

Аквадистиллятор ДЭ-4,  
Комплекс ЛУММАРК с методикой расчета  
Мешалка магнитная ПЭ-6110 с подогревом  
Стерилизатор ГП-80  
Анализатор качества молока «ЛАКТАН-4»  
Микроволновая печь  
Универсальный лабораторный регулятор температуры UTR-L  
Фасовочно – упаковочное оборудование РТ-УМ-11, РЦ/1403 БС-ОП  
Установка сушильная УСХ-СИК  
Центрифуга молочная на 12 пробирок. ЦЛМ 1-12  
Перемешивающее устройство двухместное с подогревом ПЭ-6300, ПЭ-6300 М  
Универсальный вибропривод ВП/220  
Пластиночно–роторный вакуумный насос 2НВР-5ДМ  
Весы товарные АЛЕКС ВХ-60D1,3-3  
Весы товарные МИДЛ без стойки 150 кг  
Встряхиватель ПЭ-6300  
Мельница лабораторная для размельчения зерна  
Прибор для определения падения ПЧП-3  
Рефрактометр ИРФ-454Б2М  
Термометр лабораторный ТГ-2 – 3 шт.  
Учебная гидравлическая лаборатория «Капелька»

## **9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Для обеспечения образования инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается (в случае необходимости) адаптированная образовательная программа, индивидуальный учебный план с учетом особенностей их психофизического развития и состояния здоровья, в частности применяется индивидуальный подход к освоению дисциплины, индивидуальные задания: рефераты, письменные работы и, наоборот, только устные ответы и диалоги, индивидуальные консультации, использование диктофона и других записывающих средств для воспроизведения лекционного и семинарского материала.

В целях обеспечения обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья комплектуется фонд основной учебной литературой, адаптированной к ограничению электронных образовательных ресурсов, доступ к которым организован в БИЦ Академии. В библиотеке проводятся индивидуальные консультации для данной категории пользователей, оказывается помощь в регистрации и использовании сетевых и локальных электронных образовательных ресурсов, предоставляются места в читальном зале.

## **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
«Технология общественного питания»**

**1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины**

№ п/п	Номер/индекс компетенции	Наименование компетенции (или ее части)	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
1	2	3	4
1.	ПК-3	Способен обеспечивать проведение технологических процессов, эксплуатацию и техническое обслуживание машин и оборудования в соответствии с регламентом производства	<p>ПК 3.1. Демонстрирует знания по передовому опыту планирования и проведения технического обслуживания и ремонта машин и оборудования</p> <p>ПК 3.2. Обеспечивает профессиональную эксплуатацию машин и технологического оборудования</p> <p>ПК 3.3. Обосновывает рациональный состав и потребность в технических средствах для выполнения работ по техническому обслуживанию</p> <p>ПК 3.4. Способен организовать работу по техническому обслуживанию и ремонту технологического оборудования в соответствии с регламентом производства</p>
2.	ПК-4	Способен осуществлять производственный контроль параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации технологического оборудования пищевых производств	<p>ПК 4.1. Владеет методикой производственного контроля и оценки качества продукции и выполняемых работ при эксплуатации машин и оборудования</p> <p>ПК 4.2. Способен провести испытания и проверку технического состояния в соответствии с регламентом производства</p> <p>ПК 4.3. Способен провести контроль качества продукции и выполненных работ при эксплуатации технологического оборудования пищевых производств</p>

**2. Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины**

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) учебных занятий. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение студентами необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций студентами.

Этапность формирования компетенций прямо связана с местом дисциплины в образовательной программе.

Разделы дисциплины	Формируемые компетенции (коды)	
	ПК-3	ПК-4
Раздел 1. Характеристика технологического процесса производства продукции общественного питания.	+	+
Раздел 2. Методика продуктового расчета, используемая в ПОП.	+	+
Раздел 3. Кулинарная обработка продуктов в ОП	+	+
Раздел 4. Основные принципы составления меню.	+	+

### **3. Показатели, критерии и средства оценивания компетенций, формируемых в процессе изучения дисциплины**

**ПК-3** Способен обеспечивать проведение технологических процессов, эксплуатацию и техническое обслуживание машин и оборудования в соответствии с регламентом производства



Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)	Критерии оценивания результатов обучения				Средства оценивания результатов обучения	
	неудовлетв	удовлетв	хорошо	отлично	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ПК 3.1. Демонстрирует знания по передовому опыту планирования и проведения технического обслуживания и ремонта машин и оборудования	Незнание передового опыта планирования и проведения технического обслуживания и ремонта машин и оборудования	Частичные знания передового опыта планирования и проведения технического обслуживания и ремонта машин и оборудования .	Демонстрирует знания по передовому опыту планирования и проведения технического обслуживания и ремонта машин и оборудования .	Демонстрирует отличные знания передового опыта планирования и проведения технического обслуживания и ремонта машин и оборудования .	Контрольная работа (для ЗФО)  Текущий тестовый контроль	Зачет
ПК 3.2. Обеспечивает профессиональную эксплуатацию машин и технологического оборудования	Не может обеспечивать профессиональную эксплуатацию машин и технологического оборудования	Обеспечивает профессиональную эксплуатацию машин и технологического оборудования	Хорошо обеспечивает профессиональную эксплуатацию машин и технологического оборудования	Отлично обеспечивает профессиональную эксплуатацию машин и технологического оборудования		
ПК 3.3. Обосновывает рациональный состав и потребность в технических средствах для выполнения работ по техническому обслуживанию	Не может обосновать рациональный состав и потребность в технических средствах для выполнения работ по техническому обслуживанию	Частичные умения обосновывать рациональный состав и потребность в технических средствах для выполнения работ по техническому обслуживанию	Обосновывает рациональный состав и потребность в технических средствах для выполнения работ по техническому обслуживанию	Отлично обосновывает рациональный состав и потребность в технических средствах для выполнения работ по техническому обслуживанию		
ПК 3.4. Способен организовать работу по техническому обслуживанию и	Не способен организовать работу по техническому обслуживанию и	Частично способен организовать работу по техническому обслуживанию и	Способен организовать работу по техническому обслуживанию и	Способен отлично организовать работу по техническому обслуживанию и		

ремонт технологического оборудования соответствии регламентом производства	в с	ремонт технологического оборудования в соответствии с регламентом производства	ремонт технологического оборудования в соответствии с регламентом производства	ремонт технологического оборудования в соответствии с регламентом производства		
---	--------	---	---	---	--	--

ПК 4.

Способен осуществлять производственный контроль параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации технологического оборудования пищевых производств

Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)	Критерии оценивания результатов обучения				Средства оценивания результатов обучения	
	неудовлетв	удовлетв	хорошо	отлично	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
<b>ПК 4.1.</b> Владеет методикой производственного контроля и оценки качества продукции и выполняемых работ при эксплуатации машин и оборудования	Не владеет методикой производственного контроля и оценки качества продукции и выполняемых работ при эксплуатации машин и оборудования	Частичное владение методикой производственного контроля и оценки качества продукции и выполняемых работ при эксплуатации машин и оборудования	Хорошее владение методикой производственного контроля и оценки качества продукции и выполняемых работ при эксплуатации машин и оборудования	Отличное владение методикой производственного контроля и оценки качества продукции и выполняемых работ при эксплуатации машин и оборудования	текущий тестовый контроль	Контрольная работа, экзамен
<b>ПК 4.2.</b> Способен провести испытания и проверку технического состояния в соответствии с регламентом производства	Не способен провести испытания и проверку технического состояния в соответствии с регламентом производства	Посредственный уровень способности к проведению испытания и проверки технического состояния в соответствии с регламентом производства	Способен провести испытания и проверку технического состояния в соответствии с регламентом производства	Высокий уровень способности к проведению испытания и проверки технического состояния в соответствии с регламентом производства		
<b>ПК 4.3.</b> Способен провести контроль качества продукции и выполненных работ при эксплуатации технологического оборудования пищевых производств	Не способен провести контроль качества продукции и выполненных работ при эксплуатации технологического оборудования	Посредственная способность к проведению контроля качества продукции и выполненных работ при эксплуатации	Способен провести контроль качества продукции и выполненных работ при эксплуатации технологического	Способен отлично провести контроль качества продукции и выполненных работ при эксплуатации технологического оборудования		

	пищевых производств .	технологического оборудования пищевых производств .	оборудования пищевых производств .	пищевых производств .		
--	--------------------------	--	--	--------------------------	--	--

#### 4. Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине

СЕВЕРО-КАВКАЗСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ

Кафедра «Технологические машины и переработка материалов»

##### Вопросы к зачету по дисциплине «Технология общественного питания»

1. Концепция государственной политики в области здорового питания.
2. Виды питания.
3. Физиологические нормы питания.
4. Первичная обработка продуктов (сортировка, мытье, измельчение, перемешивание, дозирование, формование, взбивание).
5. Способы тепловой обработки продуктов (варка, припускание, жарение, тушение, запекание).
6. Вспомогательные приемы тепловой обработки продуктов (опаливание, бланширование, пассерование).
7. Соблюдение санитарных норм при обработке продуктов.
8. Правила личной гигиены..
9. Технология приготовления бутербродов.
10. Салаты и винегреты.
11. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, рыбы, мяса и птицы.  
Особенности оформления холодных блюд и закусок.
12. Бульоны.
13. Приготовление заправочных супов.
14. Молочные супы.
15. Прозрачные супы, приготовление гарниров к прозрачным супам.
16. Приготовление холодных супов.
17. Требования к качеству супов и их оформлению.
18. Значение овощей в питании человека.
19. Первичная обработка овощей.
20. Формы нарезки овощей.
21. Приемы тепловой обработки овощей.
22. Приготовление блюд из отварных, жареных, тушеных и запеченных овощей.
23. Требования к качеству и оформлению блюд из овощей.
24. Технология приготовления каш. Нормы жидкости и соли для варки каш на 1 кг крупы и выход.
25. Приготовление запеканки.
26. Приготовление блюд и закусок из бобовых изделий.
27. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий
28. Требования к качеству блюд и их оформлению
29. Значение рыбы и рыбопродуктов в питании человека.
30. Приготовление рыбы отварной, жаренной, запеченной, заливной.

31. Требования к качеству и оформлению блюд.
32. Значение мяса и мясных продуктов в питании человека. Разделка туши. Приготовление натуральных мясных полуфабрикатов.
33. Приготовление котлетной массы.
34. Приготовление блюд из мяса.
35. Требования к качеству и оформлению блюд.
36. Приготовление яичницы натуральной.
37. Приготовление сырников и вареников с творогом.
38. Приготовление соусов на бульонах, молоке, сметане, сливочном и растительном масле.
39. Технология приготовления компота, чая, кофе.
40. Технология приготовления мучных кондитерских изделий
41. Основные приемы оформления блюд.
42. Виды сервировки стола.
43. Приготовление «Салата из белокочанной капусты».
44. Приготовление винегрета..
45. Приготовление « Супа с клецками», «Гардош-шорпа».
46. Приготовление картофельного пюре, картофельных котлет, икры кабачковой.
47. Приготовление манной каши.
48. Приготовление макаронника.
49. Приготовление рыбы жаренной, заливного из рыбы.
50. Приготовление беф-строганов.
51. Приготовление котлетной массы и изделий из нее
52. Приготовление яичницы натуральной, сырников и вареников с творогом.
53. Приготовление соусов на бульоне, на молоке.
54. Приготовление майонеза.
55. Приготовление компота, чая, кофе. Приготовление фруктового желе.
56. Приготовление блинов, оладий, ватрушек.
57. Основные приемы оформления блюд.
58. Виды сервировки стола.

### **Критерии оценивания:**

Оценка «зачтено» выставляется за глубокое знание предусмотренного программой материала, содержащегося в основных и дополнительных рекомендованных литературных источниках, за умение четко, лаконично и логически последовательно отвечать на поставленные вопросы, за умение анализировать изучаемые явления в их взаимосвязи и диалектическом развитии, применять теоретические положения при решении практических задач.

Оценка «не зачтено» - за незнание значительной части программного материала, за существенные ошибки в ответах на вопросы, за незнание основных понятий дисциплины.

СЕВЕРО-КАВКАЗСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ  
АКАДЕМИЯ

Кафедра «Технологические машины и переработка материалов»

**Комплект заданий для текущего тестового контроля  
по дисциплине «Технология общественного питания»**

**ПК-3**

Способен обеспечивать проведение технологических процессов, эксплуатацию и техническое обслуживание машин и оборудования в соответствии с регламентом производства

**а)тесты открытые**

1. Какое мясо используется для супа харчо?
2. Что добавляют в воду, чтобы яйца во время кипения не потрескались?
- 3 Как определить свежесть рыбы?
4. Из какого мяса делают котлеты по-киевски?
5. Из какого теста готовят пельмени и вареники?
6. Для чего рыбу осетровых пород ошпаривают?
7. Для приготовления каких соусов используют коричневый бульон?
8. Что подразумевается под технологическим режимом в общественном питании?

**а)тесты закрытые**

**1.В чем заключается основной принцип сбалансированного питания?**

- а) рацион питания должен содержать все необходимые человеку вещества для его жизнеобеспечения;
- б) рацион питания должен содержать комплекс всех необходимых для жизнеобеспечения человека минеральных вещества и витаминов;
- в) различные пищевые вещества (белки, жиры, углеводы) должны содержаться в рационе в определенных оптимальных соотношениях.

**2.Дополните предложения:**

**Способы кулинарной обработки продуктов подразделяются на механическую и тепловую обработку продуктов и порционирование готовой продукции. Дайте характеристику каждого способа.**

а) ... способы обработки сырья включают: оттаивание мороженных продуктов, освобождение продуктов от загрязнений и несъедобных частей, деление их на части, требующие различной тепловой обработки, придание им необходимых размеров, форм, состояния. (механические)

б) ... обработка продуктов заключается в нагреве продуктов с целью их доведения до заданной степени готовности. (тепловая)



**3. Укажите количество отходов после очистки картофеля по периодам года, в% к брутто**

- а) до 1 сентября (молодой)  
20, 25, 30, 35, 40
- б) с 1 сентября по 31 октября  
20, 25, 30, 35, 40
- в) с 1 ноября по 31 декабря  
20, 25, 30, 35, 40
- г) с 1 января по 28-29 февраля  
20, 25, 30, 35, 40
- д) с 1 марта  
20, 25, 30, 35, 40

**4. Укажите продолжительность тепловой обработки продуктов, используемых для приготовления различных супов, мин**

- картофель нарезной
  - 12-15, 15-20, 20-30
- капуста белокочанная шинкованная
  - 20-30, 25-35, 25-45
- капуста цветная  
20, 30, 32
- капуста квашенная/ тушеная  
30-35, 20-25, 40
- капуста брюссельская
  - 12, 25, 34
- свекла тушеная
  - 20-25, 40, 56
- щавель, шпинат
  - до 10, 2-3, 18-25
- грибы белые свежие
  - 20-25, 5-10, 30-40
- огурцы соленые
  - 15-20, 5-8, 20-35
- овощи пассерованные
  - 15-20, 5-10, 25-30
- вермишель  
12-15, 5-6, 20-25
- лапша  
20-25, 10-15, 20-30
- суповые засыпки  
8-12, 1-2, 15-20
- макароны  
30-40, 10-15, 15-25

**5. Укажите продолжительность тепловой обработки продуктов, используемых для приготовления различных супов, мин**

- а) режим варка в воде
  - свекла целая неочищенная  
90, 30, 50

- морковь целая неочищенная  
25, 10, 40
- картофель целый неочищенный  
30, 15, 40

**б) режим тушение**

- свекла молодая  
20-30, 10-15, 30-40
- свекла старая  
60-90, 30-45, 40-55
- капуста квашенная  
60-90, 30-45, 40-55

**в) режим пассерование**

- лук шинкованный  
15-20, 10-15, 30-40
- морковь, нарезанная соломкой  
15-20, 10-15, 30-40

**6.. Какое из перечисленных блюд не относится к заправочным супам:**

- а) -борщи,
- б) -щи,
- в) -рассольники,
- г) -солянки,
- д) -уха.

**7. Перечислите блюда из творога, не требующие тепловой обработки:**

- а) творог со сметаной,
- б) запеканка,
- в) сырники,
- г) пудинг,
- д) творожная масса.

**8. Выбрать правильный ответ**

**Производный соуса красного**

- а) - луковый;
- б) - голландский;
- в) - томатный.

**9. Каким бульоном разводят жировую мучную пассировку?**

- 1) холодным
- 2) горячим

**10. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?**

- 1) подбирают по цвету
- 2) подбирают по вкусу и аромату
- 3) подбирают с одинаковым сроком варки

**11. Что такое основные процессы применительно к процессам приготовления пищи?**

1. это технологические процессы, непосредственно связанные с производством готовой продукции в ходе которых происходят изменения геометрических форм, размеров и физико-химических свойств продукции.
2. это комплекс работ, выполнение которых характеризует завершение определенной части технологического процесса и связано с переходом предмета труда из одного качественного состояния в другое.
3. это процессы, которые обеспечивают бесперебойное протекание основных процессов.
4. это часть технологического процесса, выполняемая на одном рабочем месте, состоящая из ряда действий над каждым предметом труда или группой совместно обрабатываемых предметов.
5. это процессы, связанные с обслуживанием как основных, так и вспомогательных процессов и не создающие продукцию.

12. Что такое вспомогательные процессы применительно к процессам приготовления пищи?

- A) это процессы, которые обеспечивают бесперебойное протекание основных процессов.
- B) это совокупность всех действий людей и орудий труда, необходимых на данном предприятии для изготовления продукции.
- C) это процессы, связанные с обслуживанием как основных, так и вспомогательных процессов и не создающие продукцию.
- D) это комплекс работ, выполнение которых характеризует завершение определенной части технологического процесса и связано с переходом предмета труда из одного качественного состояния в другое.
- E) это технологические процессы, непосредственно связанные с производством готовой продукции в ходе которых происходят изменения геометрических форм, размеров и физико-химических свойств продукции.

#### **ПК-4**

**Способен осуществлять производственный контроль параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации технологического оборудования пищевых производств**

##### **а) открытые тесты**

- 1. Как называется контроль качества продукции поставщика, поступившей к потребителю и предназначенной для использования при изготовлении пищевых продуктов?**
- 2. Как называется контроль качества готовой продукции, поступающей к потребителю?**
- 3. Как называется анализ сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на соблюдение технологических и санитарно-гигиенических требований при доставке, хранении, производстве и реализации?**

##### **4. Вставьте пропущенное слово:**

Способность пищевого продукта обладать определенным вкусом, запахом, консистенцией, внешним видом и структурой относится к..... свойствам продукта.

5. Дайте название продуктам, которые способствуют формированию вкусовых свойств блюд и закусок, их структуры, направленности технологических процессов.

6. Дайте название продуктам, которые в натуральной форме входят в состав готового блюда, составляя его материальную основу.

7. Укажите, по какому признаку классифицируются машины и механизмы, используемые на предприятиях общественного питания?

8. Что проводят при бракераже продукции общественного питания?

б) закрытые тесты

1. К нормативно-технологической документации, регулирующей деятельность по производству блюд, напитков, мучных кондитерских и кулинарных изделий в предприятиях общественного питания, относятся:

- а) сборники рецептур блюд и кулинарных изделий,
- б) технические условия (ТУ),
- в) технологические инструкции (ТИ),
- г) стандарты организации (СТО),
- д) технико-технологические карты (ТТК),
- е) технологические карты (ТК).

2. В сборники технологических нормативов включены рецептуры блюд и кулинарных изделий, приготавливаемых на предприятиях общественного питания из:

- а) местного сырья,
- б) российского сырья,
- в) импортного сырья,
- г) традиционного кондиционного сырья.

3. Установите соответствие понятия и определения

1) ОСТы	1) Разрабатываются на продукцию, работы и услуги потребности в которых носят межотраслевой характер 2) Разрабатываются применительно к продукции определенной отрасли 3) Разрабатываются и принимаются самим предприятием 4) Разрабатывают предприятия и другие субъекты хозяйственной деятельности в том случае, когда стандарт создавать нецелесообразно
2) ГОСТы	
3) ТУ	
4) Стандарты предприятий	

4. Какие методы контроля используются лабораторией для определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий на предприятиях общественного питания.

- физико-химический анализ;
- органолептический, физико-химический и бактериологический анализ;

- органолептический и физико-химический анализ;
- бактериологический и физико-химический анализ.

**5. Горячие соусы хранят в посуде с закрытой крышкой при температуре:**

- а) 40-45°С
- б) 75-80° С
- в) 65-70°С

**6. Какие требования предъявляются к бракеражному журналу?**

- а) особых требований не предъявляется;
- б) журнал нумеруют, прошнуровывают, скрепляют печатью, подписью руководителя;
- в) журнал нумеруют и прошнуровывают.

**7. Назовите показатели, по которым проводят бракераж продукции общественного питания:**

- а) органолептические;
- б) физико-химические;
- в) микробиологические.

**8. Как поступают с продукцией, оцененной на два балла? Необходимо выбрать несколько ответов:**

- а) уничтожают;
- б) дорабатывают по замечаниям;
- в) составляют акт;
- г) реализуют.

**9. Назовите допустимые отклонения массы 1 порции продукции общественного питания:**

- а) +/- 5 % от нормы;
- б) масса продукции должна соответствовать норме;
- в) +/- 3 % от нормы.

**10. Назовите допустимые отклонения массы 10 порций продукции общественного питания:**

- а) +/- 5% от нормы;
- б) +/- 3 % от нормы;
- в) масса продукции должна соответствовать норме.

**11. Форма нарезки продуктов в салат мясной:**

- а) соломка;
- б) кубики;
- в) ломтики;
- г) кубики или ломтики.

**12. Сколько можно хранить в холодильнике заливочные сладкие блюда:**

- а) 24 часа;
- б) 12 часов;
- в) 18 часов;
- г) не подлежат хранению.

**13. Для чего осуществляют обминку дрожжевого теста?**

- а) для удаления избытка углекислого газа;
- б) для прекращения брожения;
- в) для равномерного распределения дрожжей;
- г) для перемещения дрожжевых клеток в новые питательные участки.

**14.** Кисели можно подавать охлажденными до температуры:

- а) 12-14° С;
- б) 10° С;
- в) 8° С;
- г) 6° С.

**15.** На предприятиях общественного питания салаты оформляют:

- а) продуктами, входящими в рецептуру, и зеленью;
- б) продуктами с яркой окраской;
- в) продуктами с яркой окраской и зеленью;
- г) продуктами с яркой окраской и подходящими по вкусу.

**Критерии оценки:**

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, за более 60% правильно выполненных заданий.;
- оценка «не зачтено» за менее 60% правильно выполненных заданий..

## 5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания компетенции

№ п.п.	Оценочное средство	Процедура оценивания (методические рекомендации)
1.	Тесты	являются простейшей формой контроля, направленная на проверку владения терминологическим аппаратом, современными информационными технологиями и конкретными знаниями в области фундаментальных и прикладных дисциплин. Тест состоит из небольшого количества элементарных задач; может предоставлять возможность выбора из перечня ответов; занимает часть учебного занятия (10–30 минут); правильные решения разбираются на том же или следующем занятии; частота тестирования определяется преподавателем
2.	Лабораторная работа	является средством применения и реализации полученных обучающимся знаний, умений и навыков в ходе выполнения учебно-практической задачи, связанной с получением корректного значимого результата с помощью реальных средств деятельности. Рекомендуется для проведения в рамках тем (разделов), наиболее значимых в формировании практических (профессиональных) компетенций
3.	Зачет	служит формой проверки качества усвоения обучающимися учебного материала

Данные формы контроля осуществляются с привлечением разнообразных технических средств. Технические средства контроля могут содержать: программы компьютерного тестирования, учебные задачи, комплексные ситуационные задания.

В понятие технических средств контроля может входить оборудование, используемое обучающимся при практических работах и иных видах работ, требующих практического применения знаний и навыков в учебно-производственной ситуации, овладения техникой эксперимента.

Однако контроль с применением технических средств имеет ряд недостатков, т.к. не позволяет отследить индивидуальные способности и креативный потенциал обучающегося. В этом он уступает письменному и устному контролю. Как показывает опыт некоторых вузов - технические средства контроля должны сопровождаться устной беседой с преподавателем.

Информационные системы и технологии (ИС) оценивания качества учебных достижений обучающихся являются важным сегментом информационных образовательных систем, которые получают все большее распространение в вузах при совершенствовании (информатизации) образовательных технологий. Программный инструментальный (оболочка) таких систем в режиме оценивания и контроля обычно включает: электронные обучающие тесты, электронные аттестующие тесты, электронный практикум и др.

Электронные обучающие и аттестующие тесты являются эффективным средством

контроля результатов образования на уровне знаний и понимания.

Режим обучающего, так называемого репетиционного, тестирования служит, прежде всего, для изучения материалов дисциплины и подготовке обучающегося к аттестующему тестированию, он позволяет обучающемуся лучше оценить уровень своих знаний и определить, какие вопросы нуждаются в дополнительной проработке. В обучающем режиме особое внимание должно быть уделено формированию диалога пользователя с системой, путем задания вариантов реакции системы на различные действия обучающегося при прохождении теста. В результате обеспечивается высокая степень интерактивности электронных учебных материалов, при которой система предоставляет обучающемуся возможности активного взаимодействия с модулем, реализуя обучающий диалог с целью выработки у него наиболее полного и адекватного знания сущности изучаемого материала.