

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ**  
**ТЕХНОЛОГИЙ»**

**УТВЕРЖДАЮ**  
**Проректор по учебной работе**

\_\_\_\_\_ **Василенко В.Н.**  
(подпись) (Ф.И.О.)

«25» 05 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ДИСЦИПЛИНЫ**

**Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса**  
(наименование дисциплины (модуля))

Направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**  
(код и наименование направления подготовки, специальности)

Направленность (профиль) подготовки

**Технологии производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса**  
(наименование направленности (профиля) подготовки)

Квалификация выпускника

**Бакалавр**

(Бакалавр/Специалист/Магистр)

## 1. Цели и задачи дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса» являются подготовка выпускника к решению следующих задач производственно-технологической деятельности:

- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;
- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;
- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;
- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;
- участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определённой биологической, пищевой и энергетической ценностью.

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются: продовольственное сырьё растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения дисциплины в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен:

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (результат освоения)	В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:		
			Знать	Уметь	Владеть
1	2	3	4	5	6
1	ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;	способы кулинарной обработки различных видов сырья; классификацию, ассортимент, рецептуры кулинарной продукции; технологические процессы производства кулинарной продукции;	оценивать качество сырья; проводить анализ технологических процессов, готовить ассортимент кулинарной продукции с соблюдением условий технологического процесса; применять рациональные методы контроля и оценки качества продовольственного сырья; осуществлять контроль качества основных видов кулинарной продукции.	опытом разработки рецептов и технологий фирменных блюд; навыками работы с учебной и справочной литературой.

Продолжение таблицы

1	2	3	4	5	6
2	ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учётом экологических последствий их применения	знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; современную научную материально-техническую базу;	проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению; анализировать сырье, полуфабрикаты; эффективно контролирует выполнение технологических процессов и соблюдение параметров;	терминологией по управлению и контролю качества продукции предприятий питания;
3	ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания; государственные стандарты, технические условия, нормативные и технологические документы, регламентирующие деятельность предприятий питания;	использовать нормативно-технологические документы в профессиональной деятельности; способен применять нормативно-технологическую документацию для организации деятельности предприятия; способен критически анализировать технологические процессы в предприятии питания на предмет соответствия нормативным документам;	практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции
4	ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	- физико-химические основы технологических процессов производства продукции питания; - процессы, формирующие качество кулинарной продукции;	- определять роль физико-химических процессов в обеспечении качества продукции питания;	- технологическими приёмами формирования качественных показателей продукции питания;
5	ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	как выбирать технические средства и технологии с учётом экологических последствий их применения;	- проводить анализ технологических процессов, приготавливать ассортимент кулинарной продукции с соблюдением условий технологического процесса	- навыками работы с нормативными документами;

### 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Дисциплина «Профессионального модуля» вариативной части блока один «Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса» базируется на знаниях, умениях и компетенциях, сформированных при изучении дисциплин: *Введение в технологию продукции и организацию общественного питания, Физическая и коллоидная химия, Товароведение продовольственных товаров.*

Дисциплина «Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса» является предшествующей для освоения дисциплин: *Оборудование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса, Организация и проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса, Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса, а так же к подготовке к защите и защите выпускной квалификационной работы.*

### 4. Объем дисциплины и виды учебных занятий

Общая трудоемкость дисциплины составляет 12 зачетных единиц.

Виды учебной работы	Всего акад. часов	Семестр		
		3	4	5
	акад.	акад.	акад.	акад.
Общая трудоёмкость дисциплины	540	108	288	144
<b>Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:</b>	242,1	37	109,9	95,2
Лекции	84	18	36	30
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	84	18	36	30
Лабораторные работы (ЛБ)	150	18	72	60
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	150	18	72	60
Групповые консультации по дисциплине	4,2	0,9	1,8	1,5
Консультация перед курсовой работой	1,5	-	-	1,5
Консультация перед экзаменом	2,0	-	-	2,0
Виды аттестации (зачёт, экзамен)	0,4	0,1	0,1	0,2
<b>Самостоятельная работа:</b>	264,1	71,0	178,1	15
Подготовка к лабораторным работам, изучение материалов по конспектам лекций, учебникам, дополнительной литературе, подготовка к выполнению курсовой работы	264,1	71,0	178,1	15
<b>Подготовка к экзамену</b>	33,8	акад.	-	33,8

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

#### 5.1 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы)	Трудоемкость раздела, часы
1	2	3	4
1	Физико-химические процессы, протекающие при	Влияние технологических процессов на структуру и физико-химические свойства продуктов на протяжении всего технологического цикла. Процессы, происходящие при механической кули-	125

	кулинарной обработке сырья	<p>нарной обработке, их сущность. Процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке, их сущность. Изменение белков мяса и рыбы. Отличительные особенности химического состава и строение белков пищевых продуктов. Изменение углеводов при тепловой обработке продуктов. Изменение жиров при варке, при жарке с небольшим количеством жира.</p> <p>Изменение витаминов. Потеря витаминов при различных способах кулинарной обработки. Обеспечение сохранности витаминов. Изменение цвета продуктов и минеральных веществ при тепловой обработке. Формирование вкуса и аромата, сущность процессов, образование новых вкусовых и ароматических веществ. Изменение массы.</p> <p>Определение приоритетов в сфере производства продукции питания, обоснование принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания</p> <p>Анализ и оценка результативности системы контроля деятельности производства, осуществление поиска, выбора и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>	
2	Технологические процессы, формирующие качество кулинарной продукции	<p>Классификация процессов кулинарной обработки на группы по видам воздействия: механические, гидромеханические, термические, химические и биохимические.</p> <p>Выбор технических средств и технологий с учётом экологических последствий их применения</p> <p>Термические способы: тепловые, охлаждение, замораживание.</p> <p>Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания.</p> <p>Классификация продукции общественного питания.</p> <p>Принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия.</p> <p>Основные критерии качества продукции общественного питания, контроль качества.</p> <p>Первичная обработка рыбы, мяса, птицы, овощей.</p> <p>Применение технических средств измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции</p> <p>Организация документооборота по производству на предприятии питания, использование нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания</p>	358,1
3	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции	<p>Осуществление технологического процесса производства продукции питания. Выбор технических средств и технологий с учётом экологических последствий их применения. Классификация и технология супов. Классификация и технология соусов. Блюда и гарниры из овощей и грибов. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Классификация и технология блюд из рыбы. Блюда из нерыбных продуктов морского промысла.</p> <p>Блюда из мяса и субпродуктов. Блюда из птицы, дичи и кролика. Блюда из яиц и творога. Холодные блюда и закуски, горячие закуски. Классификация и технология сладких блюд. Планирование стратегии развития предприятия питания</p>	165

## 5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, час		ЛР, час		СРО, час
		в традиционной форме	в форме практической подготовки	в традиционной форме	в форме практической подготовки	
1	Физико-химические процессы, протекающие при кулинарной обработке сырья	18	18	18	18	71
2	Технологические процессы, формирующие качество кулинарной продукции	36	36	72	72	178,1
3	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции	30	30	60	60	15

### 5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, час
1	2	3	4
1	Физико-химические процессы, протекающие при кулинарной обработке сырья	Технологический цикл производства кулинарной продукции. Основные понятия. Определение приоритетов в сфере производства продукции питания, обоснование принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания	2
		Технологические принципы производства кулинарной продукции. Анализ и оценка результативности системы контроля деятельности производства, осуществление поиска, выбора и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	2
		Влияние первичной и тепловой обработки на пищевую ценность продуктов. Изменение белков.	4
		Изменение углеводов.	4
		Изменение сахаров при тепловой обработке продуктов. Изменение крахмала: клейстеризация, ферментативный и кислотный гидролиз крахмала	2
		Изменение жиров. Изменение жиров при варке, при жарке с небольшим количеством жира.	2
		Изменение витаминов. Потеря витаминов при различных способах кулинарной обработки.	2
		Изменение цвета, вкуса, аромата и массы изделия в процессе кулинарной обработки.	2
2	Технологические процессы, формирующие качество кулинарной продукции	Механические способы кулинарной обработки: измельчение (порезка, шинковка), протираание, формование, смешивание, сортирование, калибрование, просеивание, рыхление, шпигование, панирование.	2
		Гидромеханические способы: перемешивание, диспергирование, пенообразование и взбивание, мойка, охлаждение (отстаивание), фильтрование.	2
		Химические и биохимические: сульфитация, маринование, ферментация, воздействие разрыхлителями.	2
		Термические способы: тепловые, замораживание продуктов: сущность, влияние на качество продукции.	2
		Классификация способов тепловой обработки	2
		Классификация и ассортимент продукции общественного питания.	2

		Принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия Организация документооборота по производству на предприятии питания, использование нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания	4
		Первичная обработка овощей и грибов.	4
		Первичная обработка рыбы	4
		Применение технических средств измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	2
		Технология полуфабрикатов из морепродуктов.	4
		Первичная обработка мяса. Технология рубленых полуфабрикатов из мяса.	2
		Первичная обработка птицы, дичи и кролика	4
3	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции	Осуществление технологического процесса производства продукции питания.	4
		Классификация и технология супов	4
		Классификация и технология соусов	4
		Блюда и гарниры из овощей и грибов	2
		Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	2
		Классификация и технология блюд из рыбы	2
		Блюда из нерыбных продуктов морского промысла	2
		Блюда из мяса и субпродуктов	4
		Блюда из птицы, дичи и кролика	2
		Блюда из яиц и творога	2
		Холодные блюда и закуски, горячие закуски	2
		Классификация и технология сладких блюд	4
		Планирование стратегии развития предприятия питания	4

### 5.2.2 Лабораторный практикум

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование лабораторной работы	Трудоемкость, час
1	Физико-химические процессы, протекающие при кулинарной обработке сырья	Принципы составления рецептур на продукцию общественного питания	6
		Определение выхода готовой продукции при различных способах обработки овощей, грибов.	6
		Сравнение морфометрических характеристик прудовых и океанических рыб	6
2	Технологические процессы, формирующие качество кулинарной продукции	Первичная обработка рыбы, производство полуфабрикатов.	6
		Первичная обработка свинины. Технология крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из свинины.	6
		Производство рубленых полуфабрикатов из мяса.	6
		Первичная обработка птицы. Технология полуфабрикатов из птицы.	6
		Первичная обработка овощей. Полуфабрикаты из овощей	6
3	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции	Технология супов.	6
		Технология соусов.	6
		Технология блюд и гарниров из овощей и грибов.	6
		Технология блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	6
		Технология блюд из рыбы.	6
		Технология блюд из мяса.	6
		Технология блюд из сельскохозяйственной птицы.	6
		Технология холодных блюд и закусок. Банкетные холодные блюда и горячие закуски. Бутерброды.	6
		Технология блюд из яиц и творога.	3

## 5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоёмкость, час
1	Физико-химические процессы, протекающие при кулинарной обработке сырья	Проработка конспекта лекций	14
		Подготовка к тестированию по основным разделам	14
		Изучение материалов, изложенных в лекции, по учебникам	14
		Выполнение расчётов к лабораторным работам, оформление отчёта по лабораторной работе	15
		Курсовая работа	14
2	Технологические процессы, формирующие качество кулинарной продукции	Проработка конспекта лекций	38
		Подготовка к тестированию по основным разделам	38
		Изучение материалов, изложенных в лекции, по учебникам	38
		Выполнение расчётов к лабораторным работам, оформление отчёта по лабораторной работе	32,2
		Курсовая работа	31,9
3	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции	Проработка конспекта лекций	2
		Подготовка к тестированию по основным разделам	2
		Изучение материалов, изложенных в лекции, по учебникам	2
		Выполнение расчётов к лабораторным работам, оформление отчёта по лабораторной работе	5
		Курсовая работа	4

## Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 6.1 Основная литература

1. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции : учебное пособие / А. И. Мглинец. — 2-е изд., дораб. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2018. — 208 с. — ISBN 978-5-6040327-6-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/105818> (дата обращения: 04.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/112368> (дата обращения: 04.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Озерова, Т. С. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / Т. С. Озерова. — Тольятти : ТГУ, 2017. — 33 с. — ISBN 978-5-8259-1204-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/140112> (дата обращения: 04.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Технология продукции общественного питания : учебник / А. И. Мглинец, Н. А. Акимова, Г. Н. Дзюба, Г. Г. Дубцов ; под редакцией А. И. Мглинца. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2015. — 736 с. — ISBN 978-5-904406-15-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90674> (дата обращения: 04.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания : учебник / В. Д. Ершов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 232 с. — ISBN 5-98879-014-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. —

URL: <https://e.lanbook.com/book/4882> (дата обращения: 04.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Т.А. Васюков, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. – Дашков и Ко, 2015. – 496 с. – Режим доступа: <http://www.knigafund.ru/books/174212> или [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=61058](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61058) - Технология продукции общественного питания

## **6.2 Дополнительная литература**

1. Современные технологии продукции общественного питания. Особенности проектирования предприятий общественного питания различных типов : учебное пособие / М. Ю. Тамова, О. А. Корнева, Е. Г. Дунец, Н. А. Бугаец. — Краснодар : КубГТУ, 2019. — 136 с. — ISBN 978-5-8333-0839-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167035> (дата обращения: 04.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания : учебник / В. Д. Ершов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 232 с. — ISBN 5-98879-014-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4882> (дата обращения: 04.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Тихомирова, Н. А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе : учебное пособие / Н. А. Тихомирова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2013. — 448 с. — ISBN 978-5-904406-05-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90675> (дата обращения: 04.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **Нормативная документация. Сборники рецептов**

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья [Текст] / сост. Л. Е. Голунова. - СПб. : ПРОФИКС, 2003. - 424 с. - ISBN 5-901943-15-5 : 352-05

2. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия / сост. П. С. Ершов. - СПб. : ПРОФИ-ИНФОРМ, 2004. - 192 с. - ISBN 5-98471-005-6

3. Харченко, Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий [Текст] : учебное пособие для нач. проф. образования (гриф МО) / Н. Э. Харченко. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2006. - 496 с. - (Начальное профессиональное образование). - Библиогр.: с. 492. - ISBN 5-7695-3310-2 : 318-00

4. Усов, В. В. Сборник рецептов вегетарианской кухни [Текст] : учебное пособие / В. В. Усов. - М. : Академия, 2006. - 384 с. - (Начальное профессиональное образование). - Библиогр.: с. 376-378. - ISBN 5-7695-2363-8 : 228-60.

5. Сборник рецептов и технологических инструкций по приготовлению хлебобулочных изделий с использованием ржаной муки [Текст] / СПбФГОСНИИХП. - СПб. : Береста, 2007. - 298 с. - ISBN 978-5-98052-127-1 : 945-00.

6. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Текст] / под ред. А. Т. Васюковой. - М. : Дашков и К, 2008. - 816 с. - ISBN 978-5-91131-600-6 : 1089-00.

7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко, М. И. Пересичный. - Киев ; М., 2003. - 656 с. - ISBN 5-86887-075-1

8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев ; М. : Арий ; Лада, 2008. - 680 с. - ISBN 978-5-4832-140-0

9. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях [Текст] : сборник технических нормативов / под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М. : ДеЛи принт, 2011. - 544 с. - ISBN 978-5-94343-230-9

10. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства [Текст] : сборник технических нормативов / сост. М. П. Могильный. - М. : ДеЛи плюс, 2011. - 560 с. - ISBN 978-5-905170-08-9

11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания [Текст] / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыгагенко. - Киев : Арий , 2013. - 680 с. : ил. - ISBN 978-966-498-183-2

12. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] . - СПб. : ГИОРД, 2014. - 768 с. - ISBN 978-5-98879-132-4 : 738-00

13. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] : справочник / ред. Т.А. Васюкова. - Дашков и К, 2015. – 208 с. – Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=70615](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=70615) - Сборник рецептов блюд зарубежной кухни

14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : справочник / ред. Т.А. Васюкова. - Дашков и К, 2015. – 208 с. – Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=70616](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=70616) - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания

#### **Периодические издания.**

1 Журнал «Актуальная биотехнология» // Актуальная биотехнология . [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: <http://elibrary.ru/titles.asp> - Журнал «Актуальная биотехнология».

2 Журнал «Биотехнология» // Биотехнология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7679](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7679) - Журнал «Биотехнология».

3 Журнал «Биохимия» // Биохимия [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7681](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7681) - Журнал «Биохимия».

4 Журнал «Вестник образования».

5 Журнал «Вопросы питания» // Вопросы питания [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7711](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7711) - Журнал «Вопросы питания».

6 Журнал «Все о мясе» // Все о мясе. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=8604](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8604) - Журнал «Все о мясе».

7 Журнал «Гастроном».

8 Журнал «Достижения науки и техники АПК» // Достижения науки и техники АПК [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=8662](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8662) - Журнал «Достижения науки и техники АПК».

9 Журнал «Здоровье».

10 Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология» // Известия ВУЗов. Пищевая технология. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7818](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7818) - Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология».

11 Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство» // Кондитерское и хлебопекарное производство [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7855](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855) .

12 Журнал «Кондитерское производство» Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство».

13 Журнал «Контроль качества продукции (Методы оценки соответствия)» // Контроль качества продукции. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=27987](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=27987) - Журнал «Контроль качества продукции».

14 Журнал «Микробиология» // Микробиология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7899](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7899) - Журнал «Микробиология».

15 Журнал «Питание и общество» // Питание и общество. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=8980](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980) - Журнал «Питание и общество».

16 Журнал «Пищевая промышленность».

17 Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки» // Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7946](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7946) - Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки».

18 Журнал «Ресторанные ведомости».

19 Журнал «Ресторатор».

20 Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы СД.

21 Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов» // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=31837](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=31837) - Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов».

22 Журнал «Товаровед продовольственных товаров» // Товаровед продовольственных товаров [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=28834](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=28834) - Журнал «Товаровед продовольственных товаров».

23 Журнал «Хлебопечение России» // Хлебопечение России [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=8264](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8264) - Журнал «Хлебопечение России».

24 Журнал «Хлебопродукты» // Хлебопродукты [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=9248](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=9248) - Журнал «Хлебопродукты».

25 Журнал «Холодильная техника» // Холодильная техника [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=8265](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8265) - Журнал «Холодильная техника».

26 Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья» // Хранение и переработка сельхозсырья [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=8266](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8266) - Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья».

27 Журнал «Школа гастронома».

28 Журнал «Экология производства».

29 Журнал «Vitamin De».

30 Журнал «Food Technology».

31 РЖ Оборудование пищевой промышленности».

32 Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством.» // Экономика. Инновации. Управление качеством. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=35676](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=35676) - Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством».

33 Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий» // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=32905](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=32905) - Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий».

#### **Информационные издания.**

1 Аналитические обзоры по основным направлениям развития высшего образования.

- 2 Информационный указатель нормативных и методических документов Роспотребнадзора.
- 3 Национальные стандарты. ИУС.
- 4 Национальные стандарты 2015. Указатель в 3-х томах.
- 5 Экологическая экспертиза.
- 6 Воронежский статистический ежегодник.
- 7 Воронеж в цифрах.
- 8 Производство потребительских товаров в Воронежской области.
- 9 Сельское хозяйство Воронежской области.

### 6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Домбровская, Я. П. Технология ресторанной продукции [Электронный ресурс] : Методические указания для самостоятельной работы студентов / Воронеж. гос. ун-т инж. технол.; сост. Я. П. Домбровская. – Воронеж : ВГУИТ, 2016. - 23 с. – Режим доступа: <http://biblos.vsu.ru/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/96691> - Технология ресторанной продукции

### 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	<a href="https://www.edu.ru/">https://www.edu.ru/</a>
Научная электронная библиотека	<a href="https://elibrary.ru/defaultx.asp?">https://elibrary.ru/defaultx.asp?</a>
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	<a href="https://niks.su/">https://niks.su/</a>
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	<a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a>
Электронная библиотека ВГУИТ	<a href="http://biblos.vsu.ru/megapro/web">http://biblos.vsu.ru/megapro/web</a>
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	<a href="https://minobrnauki.gov.ru/">https://minobrnauki.gov.ru/</a>
Портал открытого on-line образования	<a href="https://npoed.ru/">https://npoed.ru/</a>
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	<a href="https://education.vsu.ru/">https://education.vsu.ru/</a>

### 6.5 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплин в ФГБОУ ВО ВГУИТ [Электронный ресурс]: методические указания для обучающихся на всех уровнях высшего образования / М. М. Данылиев, Р. Н. Плотникова; ВГУИТ, Учебно-методическое управление. - Воронеж : ВГУИТ, 2015. – Режим доступа : <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/2488>. - Загл. с экрана

### 6.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

Используемые виды информационных технологий:

- «электронная»: персональный компьютер и информационно-поисковые (справочно-правовые) системы;
- «компьютерная» технология: персональный компьютер с программными продуктами разного назначения (ОС Windows; MSOffice; КОМПАС-График;
- «сетевая»: локальная сеть университета и глобальная сеть Internet;
- Федеральный портал «Российское образование» (<http://www.edu.ru>)
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» (<http://window.edu.ru>)

Сетевая локальная БД Справочная Правовая Система КонсультантПлюс для 50 пользователей, ООО «Консультант-Эксперт» Договор № 200016222100042 от 17.11.2020 (срок действия с 01.01.2021 по 31.12.2021)

- Информационно-справочная система «NormaCS», ИП Голованова Е.Г. Договор № 200016222100038 от 13.10.2020 г., локальная версия, 1 ПК (срок действия с 20.10.2020 по 31.10.2021).

Программы	Лицензии, реквизиты, поддерживаемые документы
Microsoft Windows 7	Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN No Level # No Level #47881748 от 24.12.2010 г. <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a>
Microsoft Office Professional Plus 2007	Microsoft OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г. <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a> Microsoft Office Professional Plus 2007 Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г. <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a>
КОМПАС 3D	LTv12, бесплатное ПО <a href="http://zoomexe.net/ofis/project/2767-kompas-3d.html">http://zoomexe.net/ofis/project/2767-kompas-3d.html</a>
Microsoft Windows XP	Microsoft Open License Academic OPEN No Level # No Level #44822753 от 17.11.2008 г. <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a>
Adobe Reader XI	Adobe Reader XI, бесплатное ПО <a href="https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html">https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html</a>
Автоматизированная интегрированная библиотечная система «МегаПро»	Номер лицензии 104-2015, 28.04.2015 г., договор №2140 от 08.04.2015 г. Уровень лицензии «Стандарт»

## 7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Необходимый для реализации образовательной программы перечень материально-технического обеспечения включает: лекционные аудитории (оборудованные видеопроекционным оборудованием для презентаций; средствами звуковоспроизведения; экраном; имеющие выход в Интернет); помещения для проведения семинарских, лабораторных и практических занятий (оборудованные учебной мебелью); библиотеку (имеющую рабочие места для студентов, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и Интернет); компьютерные классы. Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsu.ru>.

В ходе учебного процесса используются аудитории для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации оснащенные следующим оборудованием: доска ученическая, ноутбук, мультимедиа-проектор, комплекты мебели для учебного процесса, учебно-наглядные пособия. Аудитории кафедры сервиса и ресторанного бизнеса (20, 19, 20б) а также аудитории других кафедр университета, отвечающие перечисленным выше требованиям.

Аудитория для проведения лекционных занятий № 20:

Доска 3 – х элементная для маркера – 1 шт;

Переносной ноутбук ASUS A7 Se – 1 шт;

Мультимедиа-проектор Mitsubishi XD500U – 1 шт.

Ноутбук ASUS A7 Se – 1 шт;

Ноутбук ASUS A7 Se – 1 шт;

Компьютерный класс кафедры сервиса и ресторанного бизнеса:

Компьютер «ВаРИАНТ Стандарт» ATX 450W/C2D – 12 шт;

Коммутатор D-Link DES-1016 – 1 шт;

Принтер цветной лазерный Epson – 1 шт;

Учебно-производственная (демонстрационная) лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества кули-

нарной продукции (а.20 б). Весы электронные CAS-CW-5 DD; кухонная посуда и инвентарь – в асс; стол производственный нерж.; шкаф холодильный Polair CM 105 S; плита электрическая ЭП-4 ЖШ; ноутбук ASUS A7 Se; мойка двухсекционная нерж.; плазменная панель Toshiba; CL-50 ROBOT-COUPЕ (5 нож. протирка); пароконвектомат E 61 GX; подставка под пароконвектомат; комплекты мебели для учебного процесса.

Для самостоятельной работы обучающихся используются аудитория кафедры для самостоятельной работы, аудитория для курсового и дипломного проектирования (выполнения курсовых и дипломных работ) (а.20 к), компьютерные класс ВУЗа (а.151, 341), читальные залы библиотеки.

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся может осуществляться при использовании:

<p>Читальные залы ресурсного центра ВГУИТ</p>	<p>Компьютеры (30 шт.) со свободным доступом в сеть Интернет и Электронным библиотечным и информационно-справочным системам.          Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»          Microsoft Windows Server Standart 2008 Russian Academic OPEN 1 License No Level #45742802 от 29.07.2009 г. <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a>          Adobe Reader XI (бесплатное ПО) <a href="https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html">https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html</a>          Microsoft Office Professional Plus 2010 Microsoft Open License          Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a>          Microsoft Office 2007 Standart Microsoft Open License          Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a>          Microsoft Office Professional Plus 2007 Microsoft Open License          Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a>          LibreOffice 6.2 (бесплатное ПО) <a href="http://ru.libreoffice.org/">http://ru.libreoffice.org/</a>          Автоматизированная интегрированная библиотечная система «Мега-Про». Номер лицензии: 104-2015 Дата: 28.04.2015 Договор №2140 от 08.04.2015 г. Уровень лицензии «Стандарт»</p>
---	---

## **8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

**8.1 Оценочные материалы (ОМ)** для дисциплины включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

**8.2** Для каждого результата обучения по дисциплине определяются показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины.**

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

Документ составлен в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания

и профилю (специализации) подготовки Технологии производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса.

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного**  
**бизнеса**

**1. Организационно-методические данные дисциплины для заочной форм обучения**

**1.1 Объёмы различных форм учебной работы и виды контроля в соответствии с учебным планом**

Виды учебной работы	Всего акад. часов	Семестр		
		5	6	7
		акад	акад	акад
Общая трудоёмкость дисциплины	540	108	288	144
Лекции	26	6	10	10
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	20	-	-	-
Лабораторные работы (ЛБ)	56	8	22	26
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	46	6	20	20
Консультации текущие	3,9	0,9	1,5	1,5
Консультации по курсовой работе	1,5	-	-	1,5
Консультация перед экзаменом	2,0	-	-	2,0
Виды аттестации (зачёт, экзамен)	0,4	0,1	0,1	0,2
Рецензирование контрольных работ обучающихся-заочников	2,4	0,8	0,8	0,8
<b>Самостоятельная работа:</b>	433,2	88,3	249,7	95,2
Курсовая работа	42	-	-	42
Контрольная работа	30	10	10	10
Проработка материалов учебников и конспектов лекций	361,2	78,3	239,7	43,2
Контроль	14,6	3,9	3,9	6,8

**АННОТАЦИЯ  
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ  
ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ  
И РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА»**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:**

- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учётом экологических последствий их применения (ПК-4);
- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);
- способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);
- способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- физико-химические основы технологических процессов производства продукции питания;
- процессы, формирующие качество кулинарной продукции;
- технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учётом экологических последствий их применения;
- способы кулинарной обработки различных видов сырья;
- классификацию, ассортимент, рецептуры кулинарной продукции;
- технологические процессы производства кулинарной продукции;
- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; современную научную материально-техническую базу;
- отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания;
- государственные стандарты, технические условия, нормативные и технологические документы, регламентирующие деятельность предприятий питания.

**уметь:**

- определять роль физико-химических процессов в обеспечении качества продукции питания;
- оценивать качество сырья;
- проводить анализ технологических процессов, приготавливать ассортимент кулинарной продукции с соблюдением условий технологического процесса;
- применять рациональные методы контроля и оценки качества продовольственного сырья; осуществлять контроль качества основных видов кулинарной продукции;
- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению;
- использовать нормативно-технологические документы в профессиональной деятельности;
- применять нормативно-технологическую документацию для организации деятельности предприятия.

**владеть:**

- технологическими приёмами формирования качественных показателей продукции питания;
- опытом разработки рецептур и технологий фирменных блюд;
- навыками работы с нормативными документами;
- терминологией по управлению и контролю качества продукции предприятий питания;
- практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учётом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции.

**Содержание разделов дисциплины:**

Влияние технологических процессов на структуру и физико-химические свойства продуктов на протяжении всего технологического цикла.

Процессы, происходящие при механической кулинарной обработке, их сущность. Процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке, их сущность. Изменение белков мяса и рыбы. Отличительные особенности химического состава и строение белков пищевых продуктов. Измене-

ние углеводов при тепловой обработке продуктов. Изменение жиров при варке, при жарке с небольшим количеством жира.

Изменение витаминов. Потеря витаминов при различных способах кулинарной обработки. Обеспечение сохранности витаминов. Изменение цвета продуктов и минеральных веществ при тепловой обработке. Формирование вкуса и аромата, сущность процессов, образование новых вкусовых и ароматических веществ. Изменение массы.

Определение приоритетов в сфере производства продукции питания, обоснование принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания

Анализ и оценка результативности системы контроля деятельности производства, осуществление поиска, выбора и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

Классификация процессов кулинарной обработки на группы по видам воздействия: механические, гидромеханические, термические, химические и биохимические.

Выбор технических средств и технологий с учётом экологических последствий их применения

Термические способы: тепловые, охлаждение, замораживание.

Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания.

Классификация продукции общественного питания.

Принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия.

Основные критерии качества продукции общественного питания, контроль качества.

Первичная обработка рыбы, мяса, птицы, овощей.

Применение технических средств измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции

Организация документооборота по производству на предприятии питания, использование нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания.

Осуществление технологического процесса производства продукции питания. Выбор технических средств и технологий с учётом экологических последствий их применения

Классификация и технология супов.

Классификация и технология соусов.

Блюда и гарниры из овощей и грибов.

Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.

Классификация и технология блюд из рыбы.

Блюда из нерыбных продуктов морского промысла.

Блюда из мяса и субпродуктов.

Блюда из птицы, дичи и кролика.

Блюда из яиц и творога.

Холодные блюда и закуски, горячие закуски.

Классификация и технология сладких блюд.

Планирование стратегии развития предприятия питания

**Оценочные материалы для промежуточной аттестации  
по дисциплине**

**Технология производства продукции индустрии питания и  
ресторанного бизнеса**

## 1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (результат освоения)	В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:		
			Знать	Уметь	Владеть
1	2	3	4	5	6
1	ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;	способы кулинарной обработки различных видов сырья; классификацию, ассортимент, рецептуры кулинарной продукции; технологические процессы производства кулинарной продукции;	оценивать качество сырья; проводить анализ технологических процессов, приготавливать ассортимент кулинарной продукции с соблюдением условий технологического процесса; применять рациональные методы контроля и оценки качества продовольственного сырья; осуществлять контроль качества основных видов кулинарной продукции.	опытом разработки рецептур и технологий фирменных блюд; навыками работы с учебной и справочной литературой.
2	ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учётом экологических последствий их применения	знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; современную научную материально-техническую базу;	проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению; анализировать сырье, полуфабрикаты; эффективно контролирует выполнение технологических процессов и соблюдение параметров;	терминологией по управлению и контролю качества продукции предприятий питания;
3	ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания; государственные стандарты, технические условия, нормативные и технологические документы, регламентирующие деятельность предприятий питания;	использовать нормативно-технологические документы в профессиональной деятельности; способен применять нормативно-технологическую документацию для организации деятельности предприятия; способен критически анализировать технологические процессы в предприятии питания на предмет	практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции

Продолжение таблицы

1	2	3	4	5	6
				соответствия нормативным документам;	
4	ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	- физико-химические основы технологических процессов производства продукции питания; - процессы, формирующие качество кулинарной продукции;	- определять роль физико-химических процессов в обеспечении качества продукции питания;	- технологическими приёмами формирования качественных показателей продукции питания;
5	ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	выбирать технические средства и технологии с учётом экологических последствий их применения;	- проводить анализ технологических процессов, готовить ассортимент кулинарной продукции с соблюдением условий технологического процесса	- навыками работы с нормативными документами;

## 2 Паспорт оценочных материалов по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства	
			наименование	Технология/процедура оценивания (способ контроля)
1	2	3	4	5
1	Физико-химические процессы, протекающие при кулинарной обработке сырья	ПК-1 ПК-4 ПК-6 ПК-7 ПК-16	<i>Тест</i>	Процентная шкала
			<i>Собеседование (зачёт)</i>	Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			<i>Отчёт по лабораторной работе</i>	Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			<i>Курсовая работа</i>	Уровневая шкала
2	Технологические процессы, формирующие качество кулинарной продукции	ПК-1 ПК-4 ПК-6 ПК-7 ПК-16	<i>Тест</i>	Процентная шкала
			<i>Собеседование (экзамен)</i>	Уровневая шкала
			<i>Отчёт по лабораторной работе</i>	Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			<i>Курсовая работа</i>	Уровневая шкала
3	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции	ПК-1 ПК-4 ПК-6 ПК-7 ПК-16	<i>Тест</i>	Процентная шкала
			<i>Собеседование (зачёт)</i>	Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			<i>Отчёт по лабораторной работе</i>	Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			<i>Курсовая работа</i>	Уровневая шкала

## 3 Оценочные средства для промежуточной аттестации

### 3.1 Тесты (тестовые занятия)

**3.1.1 ПК-1** - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и ка-

*чество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;*

Номер вопроса	Тестовое задание
1	Нормы отходов при очистке картофеля с 1 сентября до 31 октября: а) 35% б) 20% в) 25%
2	Цель нарезки овощей – придание овощам необходимой формы и _____.
3	Крупнокусковые полуфабрикаты для жарки из свинины: а) буженина б) свинина духовая в) карбонат
4	В результате обвалки бараньей туши получают следующие п/ф: а) корейку б) лопаточную часть в) тазобедренную часть ( окорок ) г) вырезку
5	При калибровке овощи распределяют: а) по размерам; б) по загрязнениям; в) по видам
6	Для уменьшения потери влаги и получения на поверхности изделий при обжарке красивой корочки применяют _____.
7	К окуневым видам рыб относятся: а) семга б) окунь в) ерш г) судак
8	Если котлетная масса из рыбы не вязкая в нее добавляют: а) сырое яйцо б) вареную рыбу в) молоки
9	К белым кореньям относятся: а) морковь б) пастернак в) лук репчатый
10	Срок хранения очищенного картофеля: а) 24 часа б) 3 часа в) 6 часов г) 12 часов

**3.1.2 ПК-4 - готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учётом экологических последствий их применения;**

Номер вопроса	Тестовое задание
11	Уменьшение массы тушек птицы при варке и жарке обусловлено: 1. разрушение витаминов 2. выпаривание воды 3. вытапливание жира 4. реакцией меланоидинообразования
12	При приготовлении желе желатин разводят: 1. холодной водой 2. теплой водой 3. горячей водой 4. кипяченой водой 5. молоком

13	Добавление жира в тесто придает: 1. рассыпчатость тесту 2. ускоряет развитие дрожжей 3. слоистость изделий 4. набухание клейковины 5. сдобный вкус
14	Цвет и аромат корки на выпеченных изделиях из теста обусловлен: 1. реакцией меланоидинообразования 2. тепловлагопереносом 3. декстринизацией крахмала 4. денатурацией белков 5. карамелизацией сахаров
15	При формировании ассортимента кулинарной продукции учитывают: а) разнообразие видов тепловой обработки б) контингент питающихся в) тип предприятия г) квалификация кадров д) трудоемкость блюд е) месторасположение предприятия
16	От способов кулинарной обработки сырья и П/Ф зависят: а) количество отходов б) потеря массы в) свойства продукта г) усвояемость
17	Ряд последовательных операций по обработке продуктов для приготовления блюд и кулинарных изделий называется_____.
18	Для получения устойчивой пены при взбивании растворов желатина взбивание проводят при температуре раствора а) 40°C б) 15°C в) близкой к застудневанию
19	Яблоки в тесте (в кляре) жареные имеют прогорклый привкус а) Нарушена технология приготовления кляра б) Нарушены правила использования фритюра в) занижена температура фритюра.
20	Цель добавления небольшого количества лимонной кислоты при взбивании белков: а) для образования устойчивой пены; б) для ускорения процесса пенообразования; в) для большей белизны белков; г) для большего объема белков.

**3.1.3 ПК-6 - способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания**

Номер вопроса	Тестовое задание
21	Нормированный перечень сырья, продуктов, полуфабрикатов для производства называется _____.
22	На предприятии общественного питания ассортимент кулинарной продукции представлен в виде _____.
23	Документ, который необходимо составлять на каждое блюдо, производимое на предприятии общественного питания: а) Техничко-технологическая карта б) Технологическая схема в) Технологическая карта г) Ветеринарная справка
24	Документ, который необходимо составлять на новое или фирменное блюдо, производимое на данном предприятии общественного питания: а) Техничко-технологическая карта б) Технологическая схема в) Технологическая карта

	г) Ветеринарная справка
25	Документы, подтверждающие качество мясных продуктов: а) Техничко-технологическая карта б) Сертификат качества в) Сертификат соответствия г) Ветеринарная справка

**3.1.4 ПК-7** - способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

Номер вопроса	Тестовое задание
26	Уменьшение массы тушек птицы при варке и жарке обусловлено: 1. разрушение витаминов 2. выпаривание воды 3. вытапливание жира 4. реакцией меланоидинообразования
27	При приготовлении желе желатин разводят: 1 холодной водой 2 теплой водой 3 горячей водой 4 кипяченой водой 5. молоком
28	Добавление жира в тесто придает: 1 рассыпчатость тесту 2 ускоряет развитие дрожжей 3 слоистость изделий 4 набухание клейковины 5. сдобный вкус

**3.1.5 ПК-16** - способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов

Номер вопроса	Тестовое задание
29	Документ, который необходимо составлять на каждое блюдо, производимое на предприятии общественного питания: а) Техничко-технологическая карта б) Технологическая схема в) Технологическая карта г) Ветеринарная справка
30	Документ, который необходимо составлять на новое или фирменное блюдо, производимое на данном предприятии общественного питания: а) Техничко-технологическая карта б) Технологическая схема в) Технологическая карта г) Ветеринарная справка
31	Документы, подтверждающие качество мясных продуктов: а) Техничко-технологическая карта б) Сертификат качества в) Сертификат соответствия г) Ветеринарная справка

## **3.2. Собеседование (экзамен)**

**3.2.1 ПК-1** - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

Номер вопроса	Текст вопроса
32	Технологический процесс механической кулинарной обработки картофеля. Приготовление полуфабрикатов целыми клубнями и различной формы порезки. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предохранения его от потемнения. Рациональное использование отходов. Режимы хранения и реализации.
33	Классификация физико-химических процессов кулинарной обработки пищевого сырья.
34	Технологический процесс обработки корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, бобовых и зелени. Приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству. Режим хранения и реализации.
35	Основные требования к овощному сырью, виды и свойства. Особенности строения и состава паренхимной ткани овощей.
36	Влияние технологических процессов на структуру и физико-химические свойства продуктов на протяжении всего технологического цикла.

**3.2.2 ПК-4** - готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учётом экологических последствий их применения;

Номер вопроса	Текст вопроса
37	Изменение минеральных веществ при кулинарной обработке.
38	Формирование вкуса и аромата, сущность процессов, образование новых вкусовых и ароматических веществ.
39	Изменение массы в процессе кулинарной обработки; сущность, причины, влияние на качество продукции.
40	Влияние процессов, происходящих при кулинарной обработке продуктов, на усвояемость пищевых веществ.
41	Новые нетрадиционные виды сырья на предприятиях общественного питания

**3.2.3 ПК-6** - способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

Номер вопроса	Текст вопроса
42	Основные варианты рецептур – для предприятий высшего класса, для кафе и общедоступных столовых, для столовых при производственных предприятиях, учебных заведениях, учреждениях.
43	Нормативные документы, сборники рецептур, технико-технологические карты.
44	Принципы составления рецептур на продукцию общественного питания
45	Нормативные документы, контролирующие качество сырья, поступающего на предприятие общественного питания
46	Правила оформления технико-технологической карты на новое или фирменное блюдо

**3.2.4 ПК-7** - способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

Номер вопроса	Текст вопроса
47	Изменение минеральных веществ при кулинарной обработке.
48	Формирование вкуса и аромата, сущность процессов, образование новых вкусовых и ароматических веществ.
49	Изменение массы в процессе кулинарной обработки; сущность, причины, влияние на качество продукции.

**3.2.5 ПК-16** - способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учётом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов

Номер вопроса	Текст вопроса
50	Принципы составления рецептур на продукцию общественного питания
51	Нормативные документы, контролирующие качество сырья, поступающего на предприятие общественного питания
52	Правила оформления технико-технологической карты на новое или фирменное блюдо

### 3.3 Собеседование (зачёт)

**3.3.1 ПК-1** - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

Номер вопроса	Текст вопроса
53	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных, припущенных, жаренных тушеных, фаршированных, запеченных овощей. Особенности варки отдельных видов овощей. Правила жарки овощей. Правила порционирования, оформления и подачи блюд. Производство и использование отварных овощей высокой степени готовности промышленными способами.
54	Блюда из жареного мяса. Общие правила жарки мясных п/ф. Режим, продолжительность, определение готовности. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса, жареного крупными, порционными натуральными, мелкими кусками. Температурный режим жарки мясных п/ф. Ассортимент. Характеристика. Отличительные особенности. Рекомендуемые гарниры, соусы, варианты отпуска. Требования к качеству, режим хранения, сроки реализации.
55	Классификация, общая характеристика блюд из птицы. Рациональное использование. Совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении, отпуске блюд. Общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд. Основные критерии безопасности.
56	Блюда из запеченной рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Блюда из тушеной рыбы. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
57	Технологический процесс приготовления и отпуска каш и изделий из них (запеканок, крупеника, пудингов, котлет, клецок, манника). Отличительные особенности, требования к качеству. Режим хранения и реализации, каш и изделий из них.

**3.2.2 ПК-4** - готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учётом экологических последствий их применения;

Номер вопроса	Текст вопроса
58	Принцип подбора соусов к блюдам. Назначение, классификация и ассортимент соусов. Полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов. Технологический процесс приготовления основного красного соуса, его использование, требования к качеству. Ассортимент и особенности приготовления и использование производных красного соуса. Требования к качеству. Режим хранения и режим реализации.
59	Технологический процесс приготовления салатов из сырых и вареных овощей, их ассортимент, оформление и отпуск. Требования к качеству, режим хранения и реализации.
60	Значение сладких блюд в питании человека, их назначение. Классификация. Общая характеристика. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску сладких блюд. Технологический процесс приготовления п/ф для сладких блюд. Использование быстрозамороженных десертных полуфабрикатов при приготовлении сладких блюд.
61	Характеристика желирующих веществ, их использование. Желированные сладкие блюда, общая характеристика, ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска ки-

	селей, желе, муссов, кремов; взбитых сливок и сметаны. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
62	Ассортимент. Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств. Взаимозаменяемость овощей при приготовлении блюд, а также при подборе гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы. Ассортимент, характеристика и использование овощных полуфабрикатов из жаренных, тушеных, запеченных, сушеных овощей, выпускаемых промышленностью. Режим хранения, сроки реализации.

**3.2.3 ПК-6** - способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

Номер вопроса	Текст вопроса
63	Нормативные документы, контролирующие производство кулинарной продукции
64	Нормативные документы, сборники рецептур, технико-технологические карты.
65	Принципы составления рецептур на кулинарную продукцию различных групп
66	Нормативные документы, контролирующие качество сырья, поступающего на предприятие общественного питания
67	Правила оформления технико-технологической карты на новое или фирменное блюдо

**3.3.4 ПК-7** - способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

Номер вопроса	Текст вопроса
68	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных, припущенных, жаренных тушеных, фаршированных, запеченных овощей. Особенности варки отдельных видов овощей. Правила жарки овощей. Правила порционирования, оформления и подачи блюд. Производство и использование отварных овощей высокой степени готовности промышленными способами.
69	Блюда из запеченной рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Блюда из тушеной рыбы. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
70	Технологический процесс приготовления и отпуска каш и изделий из них (запеканок, крупеника, пудингов, котлет, клецок, манника). Отличительные особенности, требования к качеству. Режим хранения и реализации, каш и изделий из них.

**3.3.5 ПК-16** - способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учётом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов

Номер вопроса	Текст вопроса
71	Нормативные документы, контролирующие производство кулинарной продукции
72	Нормативные документы, сборники рецептур, технико-технологические карты.
73	Принципы составления рецептур на кулинарную продукцию различных групп
74	Нормативные документы, контролирующие качество сырья, поступающего на предприятие общественного питания

### 3.4 Отчёт по лабораторной работе

**3.4.1 ПК-1** - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

Номер вопроса	Тематика лабораторной работы
75	Первичная обработка рыбы, производство полуфабрикатов.
76	Первичная обработка свинины. Технология крупнокусковых и порционных полуфабрикатов

	из свинины.
77	Производство рубленых полуфабрикатов из мяса.
78	Первичная обработка птицы. Технология полуфабрикатов из птицы.
79	Первичная обработка овощей. Полуфабрикаты из овощей

**3.4.2 ПК-4** - готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учётом экологических последствий их применения;

Номер вопроса	Тематика лабораторной работы
80	Технология блюд и гарниров из овощей и грибов.
81	Технология блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.
82	Технология блюд из рыбы.
83	Технология блюд из мяса.
84	Технология блюд из сельскохозяйственной птицы.

**3.4.3 ПК-6** - способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

Номер вопроса	Тематика лабораторной работы
85	Технология блюд и гарниров из овощей и грибов.
86	Технология блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.
87	Технология блюд из рыбы.
88	Технология блюд из мяса.
89	Технология блюд из сельскохозяйственной птицы.

Сформированность компетенции контролируется по оформлению технико-технологической карты и технологической схемы

**3.4.4 ПК-7** - способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

Номер вопроса	Тематика лабораторной работы
90	Первичная обработка рыбы, производство полуфабрикатов.
91	Первичная обработка свинины. Технология крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из свинины.
92	Производство рубленых полуфабрикатов из мяса.

**3.4.5 ПК-16** - способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учётом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов

Номер вопроса	Тематика лабораторной работы
93	Технология блюд из рыбы.
94	Технология блюд из мяса.
95	Технология блюд из сельскохозяйственной птицы.

### 3.5 Курсовая работа

Номер	Примерная тематика курсовых работ
96	Технология блюд из мяса
97	Технология блюд итальянской кухни
98	Технология блюд диетического питания
99	Технология супов
100	Технология десертов

**3.5.1 ПК-1** - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

Номер вопроса	Раздел курсовой работы
96-1	Раздел «Требования к сырью для производства блюд из мяса»
97-1	Раздел «Требования к сырью для производства блюд итальянской кухни»
98-1	Раздел «Требования к сырью для производства блюд диетического питания»
99-1	Раздел «Требования к сырью для производства супов»
100-1	Раздел «Требования к сырью для производства десертов»

**3.5.2 ПК-4** - готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учётом экологических последствий их применения;

Номер вопроса	Раздел курсовой работы
96-2	Раздел «Анализ ассортимента и существующих технологий блюд из мяса»
97-2	Раздел «Анализ ассортимента и существующих технологий блюд итальянской кухни»
98-2	Раздел «Анализ ассортимента и существующих технологий блюд диетического питания»
99-2	Раздел «Анализ ассортимента и существующих технологий супов»
100-2	Раздел «Анализ ассортимента и существующих технологий десертов»

**3.5.3 ПК-6** - способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

Номер вопроса	Раздел курсовой работы
96-3	Раздел «Разработка технологии и технико-технологических карт на фирменные блюда из мяса и схем технологического процесса их производства»
97-3	Раздел «Разработка технологии и технико-технологических карт на фирменные блюда итальянской кухни и схем технологического процесса их производства»
98-3	Раздел «Разработка технологии и технико-технологических карт на фирменные блюда диетического назначения и схем технологического процесса их производства»
99-3	Раздел «Разработка технологии и технико-технологических карт на фирменные супы и схем технологического процесса их производства»
100-3	Раздел «Разработка технологии и технико-технологических карт на фирменные десерты и схем технологического процесса их производства»

**3.5.4 ПК-7** - способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

Номер вопроса	Раздел курсовой работы
96-1	Раздел «Требования к сырью для производства блюд из мяса»
97-1	Раздел «Требования к сырью для производства блюд итальянской кухни»
98-1	Раздел «Требования к сырью для производства блюд диетического питания»
99-1	Раздел «Требования к сырью для производства супов»
100-1	Раздел «Требования к сырью для производства десертов»

**3.5.5 ПК-16** - способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учётом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов

Номер вопроса	Раздел курсовой работы
96-2	Раздел «Анализ ассортимента и существующих технологий блюд из мяса»
97-2	Раздел «Анализ ассортимента и существующих технологий блюд итальянской кухни»
98-2	Раздел «Анализ ассортимента и существующих технологий блюд диетического питания»
99-2	Раздел «Анализ ассортимента и существующих технологий супов»
100-2	Раздел «Анализ ассортимента и существующих технологий десертов»