

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

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

(подпись) Василенко В.Н.
(Ф.И.О.)
" 25 " _____ 05 _____ 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного
бизнеса»
(наименование в соответствии с РУП)

Направление подготовки (специальность)

19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания
(шифр и наименование направления подготовки/специальности)

Направленность (профиль)

Технологии и организация производства продукции индустрии питания и ресторанного
бизнеса
(наименование профиля/специализации)

Квалификация выпускника
Бакалавр

Воронеж

1. Цели и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса» является формирование компетенций обучающегося в области профессиональной деятельности и сфере профессиональной деятельности:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (в сфере общественного питания).

Дисциплина направлена на решение задач профессиональной деятельности следующих типов: *технологический, организационно-управленческий*.

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания (уровень образования – бакалавриат) (Приказ Министерства науки и высшего образования РФ от 17 августа 2020 г. N 1047 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень образования бакалавриат").

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

№ п/п	Код компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-1	Способен осуществлять технологический процесс, управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД1 _{ПКв-1} – Способен определять потребность в сырье, реализовывать технологический процесс, подбирать и эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД1 _{ПКв-1} – Способен определять потребность в сырье, реализовывать технологический процесс, подбирать и эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества	Знает: технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества
	Умеет: определять потребность в сырье и реализовывать технологический процесс производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества
	Владеет: навыками реализации технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества

3. Место дисциплины (модуля) в структуре ООП ВО

Дисциплина относится к *части, формируемой участниками образовательных отношений* Блока 1 основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания (уровень образования - бакалавриат). Дисциплина является обязательной к изучению.

Изучение дисциплины «Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися дисциплин:

- Введение в технологию продукции и организацию общественного питания;
 - Индустриальные технологии на предприятиях общественного питания;
 - Технология продуктов общественного питания массового изготовления (рабочая профессия);
 - Товароведение продовольственных товаров;
 - Пищевая микробиология;
- Дисциплина «Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса» является предшествующей для *изучения*:
- Технология, организация и менеджмент сервиса на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса;
 - Пищевые и биологически активные добавки;
 - Технология изготовления специализированной и персонифицированной продукции индустрии питания;
 - Основы диетологии и нутрициологии;
 - Система управления безопасностью пищевого производства на основе принципов ХАССП;
 - Учебная практика, технологическая практика;
 - Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 15 зачетных единиц.

Виды учебной работы	Всего академических часов	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч		
		5 акад.	6 акад.	7 акад.
Общая трудоёмкость дисциплины	540	216	144	180
Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:	238,2	65,2	73,9	93,7
Лекции	96	30	36	30
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-	-	-
Лабораторные работы (ЛБ)	126,0	30	36	60
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	126,0	30	36	60
Групповые консультации по дисциплине	4,8	1,5	1,8	1,5
Консультация перед курсовой работой	1,5	1,5	-	-
Консультация перед экзаменом	4,0	2,0	-	2,0
Виды аттестации (зачёт, экзамен)	0,4	0,2	0,1	0,2
Самостоятельная работа:	239,6	117	70,1	52,5
Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	69,6	27	20,1	22,5
Подготовка к лабораторным занятиям (подготовка, защита)	100	40	40	20
Курсовая работа (выполнение, оформление, защита)	50	50	-	-
Реферат	20	-	10	10
Контроль (экзамен)	67,6	33,8	-	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, ак.ч
5 семестр			
1	Реализация технологических процессов приготовления продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества	<p>Технологический процесс приготовления супов. Технологический процесс приготовления соусов. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Технологический процесс приготовления блюд из рыбы. Технологический процесс приготовления блюд из нерыбных продуктов морского промысла. Технологический процесс приготовления блюд из мяса и субпродуктов. Технологический процесс приготовления блюд из птицы, дичи и кролика. Технологический процесс приготовления блюд из яиц и творога. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок, горячих закусок. Технологический процесс приготовления сладких блюд. Особенности организации технологических процессов приготовления специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества</p>	177
	<i>Консультации текущие</i>		1,5
	<i>Консультации перед курсовой работой</i>		1,5
	<i>Консультации перед экзаменом</i>		2,0
	<i>Экзамен</i>		0,2
	<i>Контроль (экзамен)</i>		33,8
6 семестр			
2	Реализация технологических процессов при производстве мучных кондитерских изделий в технологии производства общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества	<p>Анализ исследований потребительских предпочтений в области мучных изделий. Обзор современных наиболее технологичных и функциональных технологий. Координация и контроль технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Основное, дополнительное сырье. Подготовка рецептурных компонентов. Фарши и начинки. Цедра, цукаты, сиропы, жженка, помада, фруктовая начинка, желе. Кремы.</p> <p>Общая характеристика технологического процесса производства мучных кулинарных изделий. Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Мероприятия для осуществления контроля за соблюдением сотрудниками технических и санитарных условий работы структурных подразделений.</p> <p>Технологические свойства муки. Формирование теста из пшеничной муки. Процессы, происходящие при производстве теста. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов.</p> <p>Дрожжевое безопарное тесто. Дрожжевое опарное тесто. Разделка и выпечка теста. Дрожжевое слоеное тесто. Блинное тесто, тесто для оладий. Требования к качеству изделий из дрожжевого теста.</p> <p>Замес теста и способы его разрыхления. Приготовление бисквитного полуфабриката. Приготовление заварного теста. Изделия из блинчатого, слоеного, сдобного, вафельного и пряничного теста. Технология приготовления, требования к качеству.</p> <p>Отделочные полуфабрикаты. Приготовление пирожных и тортов.</p> <p>Экономический потенциал замороженного и охлажденного теста. Биохимические и биофизические основы замораживания. Функциональная роль микроингредиентов в замороженном тесте. Окислительные процессы в замороженном тесте. Размораживание и выпечка. Замороженные сдобные бездрожжевые и дрожжевые изделия.</p> <p>Стимулирование и порождение идей. Оборудование для разработки новых изделий и технологических процессов. Оценка изделий: условия проведения оценки продуктов на предприятии, определение срока годности. Испытания на производственной линии и начало производства новых продуктов.</p>	142,1

	<i>Консультации текущие</i>	1,8
	<i>Зачет</i>	0,1
7 семестр		
3	Реализация технологических процессов при производстве кулинарной продукции кухонь народов мира и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества	146,2
	<i>Консультации текущие</i>	1,5
	<i>Консультации перед экзаменом</i>	2,0
	<i>Экзамен</i>	0,2
	<i>Контроль (экзамен)</i>	33,8

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, ак. ч	Лабораторные занятия, ак. ч	СРО, ак. ч
5 семестр				
1	Реализация технологических процессов приготовления продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества	30	30	117
	<i>Консультации текущие</i>			1,5
	<i>Консультации перед курсовой работой</i>			1,5
	<i>Консультации перед экзаменом</i>			2,0
	<i>Экзамен</i>			0,2
	<i>Контроль (экзамен)</i>			33,8
6 семестр				
2	Реализация технологических процессов при производстве мучных кондитерских изделий в технологии продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества	36	36	70,1
	<i>Консультации текущие</i>			1,8
	<i>Зачет</i>			0,1
7 семестр				
3	Реализация технологических процессов при производстве кулинарной продукции кухонь народов мира и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества	30	60	52,5
	<i>Консультации текущие</i>			1,5

Консультации перед экзаменом	2,0
Экзамен	0,2
Контроль (экзамен)	33,8

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, ак. ч
1	Реализация технологических процессов приготовления продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества	Классификация и технология супов	2
		Классификация и технология соусов	4
		Блюда и гарниры из овощей и грибов	2
		Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	4
		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	2
	Особенности организации технологических процессов приготовления специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества	2	
	Итого	30	
2	Реализация технологических процессов при производстве мучных кондитерских изделий в технологии продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества	Цель и задачи дисциплины. Состояние производства. Анализ исследований потребительских предпочтений в области мучных изделий. Обзор современных наиболее технологичных и функциональных технологий. Координация и контроль технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	4
		Сырье и полуфабрикаты для мучных изделий	4
		Общая характеристика технологического процесса производства мучных кондитерских изделий. Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Мероприятия для осуществления контроля за соблюдением сотрудниками технических и санитарных условий работы структурных подразделений.	8
		Дрожжевое тесто и изделия из него	4
		Бездрожжевое тесто и изделия из него	4
		Высокоресептурные мучные кондитерские изделия	4
		Производство изделий из замороженного теста	4
		Разработка новых видов изделий	6
	Итого	36	
3	Реализация технологических процессов при производстве кулинарной продукции кухонь народов мира и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества	Особенности технологических процессов кухни славянских народов. Специфика славянской кухни. Факторы, влияющие на ее формирование. Русская кухня и ее особенности. Характеристика продуктов, используемых для приготовления блюд. Основные приемы кулинарной обработки. Особенность русской, украинской, белорусской, болгарской, сербской и чешской кухни.	4
		Особенности технологических процессов европейской кухни. Основные факторы, определяющие особенности итальянской кухни. История итальянской кухни. Характеристика продуктов, используемых для приготовления блюд. Основные приемы кулинарной обработки.	2
		Особенности технологических процессов приготовления блюд народов Азии. Особенности появления и развития узбекской и таджикской кухни. Основные продукты и методы обработки. Особенности термической обработки и трапезы. Схемы приготовления традиционных блюд таджикской и узбекской кухонь. Характеристика продуктов, используемых для приготовления блюд.	2
		Особенности технологических процессов приготовления блюд народов Африки. Основные географические и культурно-	2

		этнические факторы, определяющие особенности африканской кухни. Характеристика продуктов питания.	
		Реализация, контроль технологических процессов производства продукции для лечебного и профилактического питания. Основы организации лечебного питания; порядок контроля за качеством готовой пищи в лечебно-профилактическом учреждении. Номерная система классификации диет.	8
		Реализация, контроль технологических процессов производства продукции для питания дошкольников и школьников.	4
		Реализация, контроль технологических процессов производства продукции для питания в заводских столовых.	2
		Реализация, контроль технологических процессов производства продукции для питания в особых условиях.	6
		Итого	30

5.2.2 Практические занятия (семинары) (практические занятия (семинары) не предусмотрены)

5.2.3 Лабораторный практикум

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость, ак. ч	В форме практической подготовки, ч
1	Реализация технологических процессов приготовления продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества	Технология супов и соусов	6	6
		Технология блюд и гарниров из овощей и грибов, из круп, бобовых и макаронных изделий	6	6
		Технология блюд из яиц и творога.	6	6
		Технология блюд из рыбы.	6	6
		Технология блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы.	6	6
		Итого	30	30
2	Реализация технологических процессов при производстве мучных кондитерских изделий в технологии продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества	Мучные изделия из дрожжевого безопасного теста	6	6
		Мучные изделия из дрожжевого опарного теста	6	6
		Мучные изделия из дрожжевого слоеного теста	6	6
		Мучные изделия из бездрожжевого теста	6	6
		Изделия из песочного теста	6	6
		Изделия из бисквитного теста, масляного бисквита	6	6
Итого	36	36		
3	Реализация технологических процессов при производстве кулинарной продукции кухонь народов мира и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества	Особенность технологических процессов, оформления и отпуска холодных блюд и закусок, супов, вторых, сладких блюд и напитков, мучных изделий русской и славянской кухни.	12	12
		Особенность технологических процессов, оформления и отпуска холодных блюд и закусок, супов, вторых, сладких блюд и напитков, мучных изделий европейской кухни.	6	6
		Особенность технологических процессов, оформления и отпуска холодных блюд и закусок, супов, вторых, сладких блюд и напитков, мучных изделий в таджикской кухне.	6	6
		Особенность технологических процессов, оформления, отпуска и этика потребления	6	6

	блюды Японской и Китайской кухни.		
	Технология приготовления холодных блюд и закусок для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	6	6
	Технология приготовления супов для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	6	6
	Технология приготовления блюд из мяса для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	6	6
	Технология приготовления блюд из рыбы для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	6	
	Технология приготовления блюд из яиц и творога для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	6	6
	Итого	60	60

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, ак. ч
1	Реализация технологических процессов приготовления продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	27
		Подготовка к лабораторным занятиям (подготовка, защита)	40
		Курсовая работа (выполнение, оформление, защита)	50
2	Реализация технологических процессов при производстве мучных кондитерских изделий в технологии продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	20,1
		Подготовка к лабораторным занятиям (подготовка, защита)	40
		Реферат	10
3	Реализация технологических процессов при производстве кулинарной продукции кухонь народов мира и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	22,5
		Подготовка к лабораторным занятиям (подготовка, защита)	20
		Реферат	10

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Для освоения дисциплины обучающийся может использовать:

6.1 Основная литература

1. Родионова, Н. С. Современное состояние отрасли : учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. А. Климова, Т. А. Разинкова. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 171 с. — ISBN 978-5-00032-350-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/117801> (дата обращения: 02.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Зурабина, Е. И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. И. Зурабина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019. — 166 с. — ISBN 978-5-4377-0135-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119294> (дата обращения: 02.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. 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: 02.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Введение в технологию продуктов питания. Практикум : учебное пособие для вузов / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 141 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12009-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475364> (дата обращения: 02.11.2021).

02.11.2021).

5. Технология функциональных продуктов питания : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко [и др.] ; под общей редакцией Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 176 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05899-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471182> (дата обращения: 02.11.2021).

6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 179 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07286-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471700> (дата обращения: 02.11.2021).

7. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 268 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07125-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471734> (дата обращения: 02.11.2021).

8. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 203 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14039-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471775> (дата обращения: 02.11.2021).

6.2 Дополнительная литература

6.2 Дополнительная литература

1. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 208 с. — ISBN 978-5-4377-0011-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90692> (дата обращения: 02.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях : справочник. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. — 340 с. — ISBN 978-5-4377-0100-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90668> (дата обращения: 02.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119617> (дата обращения: 02.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Тошев, А. Д. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / А. Д. Тошев. — Челябинск : ЮУрГУ, 2019. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179261> (дата обращения: 02.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Осипенко, Е. Ю. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. Ю. Осипенко. — Благовещенск : ДальГАУ, 2017. — 166 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/137704> (дата обращения: 02.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова, Л. В. Козловская. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2013. — 232 с. — ISBN 978-5-904406-21-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90691> (дата обращения: 02.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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 – Журнал «Биотехнология».
3. Журнал «Биохимия» // Биохимия [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: 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 – Журнал «Вопросы питания».

6. Журнал «Достижения науки и техники АПК» // Достижения науки и техники АПК [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8662 – Журнал «Достижения науки и техники АПК».
7. Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология» // Известия ВУЗов. Пищевая технология. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7818 – Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология».
8. Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство» // Кондитерское и хлебопекарное производство [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855
9. Журнал «Кондитерское производство» Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство».
10. Журнал «Контроль качества продукции (Методы оценки соответствия)» // Контроль качества продукции. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=27987 – Журнал «Контроль качества продукции».
11. Журнал «Микробиология» // Микробиология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7899 - Журнал «Микробиология».
12. Журнал «Питание и общество» // Питание и общество. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980 – Журнал «Питание и общество».
13. Журнал «Пищевая промышленность».
14. Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки» // Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7946 – Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки».
15. Журнал «Ресторанные ведомости».
16. Журнал «Ресторатор».
17. Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы СД.
18. 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 – Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов».
19. Журнал «Товаровед продовольственных товаров» // Товаровед продовольственных товаров [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=28834 – Журнал «Товаровед продовольственных товаров».
20. Журнал «Школа гастронома».
21. Журнал «Food Technology».
22. РЖ Оборудование пищевой промышленности».
23. Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством.» // Экономика. Инновации. Управление качеством. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=35676 – Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством».
24. 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 – Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий».

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса [Электронный ресурс] : для студентов, обучающихся по направлению 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания, дневной и заочной форм обучения /Попов Е.С., Разинкова Т.А.; ВГУИТ, Кафедра сервиса и ресторанного бизнеса. – Воронеж : ВГУИТ, 2021. – 46 с

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

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная	https://niks.su/

сеть России	
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsuet.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsuet.ru/

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

При изучении дисциплины используется программное обеспечение и информационные справочные системы: информационная среда для дистанционного обучения СЭО «ЗКЛ».

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение – ОС Windows, ОС ALT Linux.

Справочно-правовые системы

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа	№ ауд.
Справочные правовая система Консультант Плюс	Договор о сотрудничестве с «Информсвязь-черноземье», Региональный информационный центр общероссийской сети распространения правовой информации Консультант Плюс № 8-99/RD от 12.02.1999 г.	151, 249б, 251, 343

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

В ходе учебного процесса используются аудитории для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (20,19) оснащенные следующим оборудованием и техническими средствами обучения: доска ученическая, ноутбук, мультимедиа-проектор, комплекты мебели для учебного процесса, учебно-наглядные пособия или иные аудитории в соответствии с расписанием.

Для проведения лабораторных занятий используются аудитории 20а, 20б оснащенные необходимым оборудованием, инвентарем.

Допускается использование других аудиторий в соответствии с расписанием учебных занятий и оснащенных соответствующим материально-техническим обеспечением, в соответствии с требованиями, предъявляемыми образовательным стандартом.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к базам данных и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО «ВГУИТ» – ауд. 039, 030, ресурсный центр ВГУИТ.

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины (модуля) включают в себя:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

ОМ представляются в виде отдельного документа и входят в состав рабочей программы дисциплины (модуля) в виде приложения.

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

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

1. Организационно-методические данные дисциплины для очно-заочной или заочной форм обучения

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет 15 зачетных единиц

Виды учебной работы	Всего академических часов	Распределение трудоемкости по курсам, ак. ч		
		3 курс	4 курс	4 курс
		Акад. ч	Акад. ч	Акад. ч
Общая трудоемкость дисциплины	540	216	144	180
Контактная работа в т. ч. аудиторные занятия:	67,7	21,4	22,1	24,2
Лекции	22	6	8	8
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-	-	-
Лабораторные занятия	34	10	12	12
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	34	10	12	12
Консультации текущие	3,3	0,9	1,2	1,2
Консультации перед курсовой работой		1,5	-	-
Консультации перед экзаменом	4,0	2,0	-	2,0
Рецензирование контрольных работ обучающихся-заочников	2,4	0,8	0,8	0,8
Вид аттестации (зачет/экзамен)	0,5	0,2	0,1	0,2
Самостоятельная работа:	454,8	187,8	118	149
Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	134,8	57,8	28	49
Подготовка к лабораторным занятиям (подготовка, защита)	180	50	60	70
Курсовая работа (выполнение, оформление, защита)	70	70	-	-
Реферат	40	-	20	20
Выполнение контрольной работы	30	10	10	10
Контроль (экзамен,зачет)	17,5	6,8	3,9	6,8

**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	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-1	Способен осуществлять технологический процесс, управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД1 _{ПКв-1} – Способен определять потребность в сырье, реализовывать технологический процесс, подбирать и эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД1 _{ПКв-1} – Способен определять потребность в сырье, реализовывать технологический процесс, подбирать и эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества	Знает: технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества
	Умеет: определять потребность в сырье и реализовывать технологический процесс производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества
	Владеет: навыками реализации технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества

2 Паспорт оценочных материалов по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные материалы		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	
1	Реализация технологических процессов приготовления продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества	ПКв-1	Тест	1-41	Тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			<i>Собеседование (вопросы для экзамена)</i>		Уровневая шкала
			Курсовая работа		Уровневая шкала
			<i>Отчет по лабораторной работе</i>		Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
2	Реализация технологических процессов при производстве мучных кондитерских изделий в технологии продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества	ПКв-1	Тест	1-41	Тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			<i>Собеседование (вопросы для зачета)</i>		Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Реферат		Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Отчет по лабораторной		Отметка в системе

			работе		«зачтено – не зачтено»
3	Реализация технологических процессов при производстве кулинарной продукции кухонь народов мира и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества	ПКв-1	Тест	1-41	Тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
<i>Собеседование (вопросы для экзамена)</i>				Уровневая шкала	
Реферат				Отметка в системе «зачтено – не зачтено»	
Отчет по лабораторной работе				Отметка в системе «зачтено – не зачтено»	

3 Оценочные материалы для промежуточной аттестации

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

Для оценки знаний, умений, навыков студентов по дисциплине применяется бально-рейтинговая система оценки сформированности компетенций студента.

Бально-рейтинговая система оценки осуществляется в течение всего семестра при проведении аудиторных занятий и контроля самостоятельной работы. Показателями ОМ являются: текущий опрос в виде собеседования на лабораторных работах, тестовые задания и самостоятельно (решения кейс-задач). Оценки выставляются в соответствии с графиком контроля текущей успеваемости студентов в автоматизированную систему баз данных (АСУБД) «Рейтинг студентов».

Обучающийся, набравший в семестре более 60 % от максимально возможной бально-рейтинговой оценки работы в семестре получает зачет автоматически.

Студент, набравший за текущую работу в семестре менее 60 %, т.к. не выполнил всю работу в семестре по объективным причинам (болезнь, официальное освобождение и т.п.) допускается до зачета, однако ему дополнительно задаются вопросы на собеседовании по разделам, выносимым на зачет.

Аттестация обучающегося по дисциплине проводится в форме тестирования и предусматривает возможность последующего собеседования (зачета, экзамена). Зачет (экзамен) проводится в виде тестового задания.

В случае неудовлетворительной сдачи зачета студенту предоставляется право повторной сдачи в срок, установленный для ликвидации академической задолженности по итогам соответствующей сессии. При повторной сдаче зачета количество набранных студентом баллов на предыдущем зачете (экзамене) не учитывается.

3.1 Тесты (тестовые задания и кейс-задачи)

3.1.1 Шифр и наименование компетенции

ПКв1 Способен осуществлять технологический процесс, управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ИД1_{ПКв-1} – Способен определять потребность в сырье, реализовывать технологический процесс, подбирать и эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества)

Номер вопроса	Тестовое задание
	5 семестр
	Выбрать один вариант ответа
1	Основным компонентом каких супов является свекла: 1. Щей; 2. Борщей; 3. Рассольников, 4. Прозрачных супов
2	Температура подачи заправочных супов: 1. 50-55 °С ; 2. 65-75 °С ; 3. 80-90 °С. 4. 45-50 °С
3	При приготовлении какого рассольника используют щавель и щпинат? 1. Обыкновенного. 2. Домашнего. 3. По - ленинградски.
4	При приготовлении щей из квашеной капусты, её предварительно: 1. варят; 2. жарят; 3. тушат, 4. подсушивают.
5	С чем отпускают борщ украинский? 1. Грибами 2. Пампушками 3. Копченостями 4. Картофелем.
6	Для улучшения вкуса рассольника добавляют: 1. рассол; 2. отвар грибов; 3. овощной отвар 4. мясной сок.
7	Что является жидкой основой молочных супов является? 1. Молоко; 2. Вода; 3. Бульон 4. Квас
8	Какие супы заправляют льезоном и сливочным маслом? 1. а) молочные супы; 2. б) сладкие супы; 3. в) супы-пюре; 4. г) прозрачные супы.
9	При приготовлении щей из белокочанной капусты, лук и морковь предварительно: 1. Отваривают 2. Пассируют 3. Припускают 4. Жарят
10	Укажите температуру подачи супов-пюре? 1. 50-55 °С 2. 20-25 °С 3. 75-80 °С 4. 60-70 °С
11	От чего зависит концентрация бульона при варке?

	<ol style="list-style-type: none"> 1. а) соотношение продуктов и воды; 2. б) от времени варки; 3. в) от способа варки; 4. г) от степени измельчения продуктов.
12	<p>Бульон считается концентрированным, если соотношение продуктов и воды составляет:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. а) 1:3,5; 2. б) 1:1,25; 3. в) 1:1; 4. г) 1:5.
13	<p>Укажите температуру пассерования муки при приготовлении белой жировой пассеровки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 100 °С 2. 120 °С 3. 180 °С 4. 200 °С
14	<p>Для приготовления каких соусов используют коричневый бульон</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Красных 2. Белых 3. Сметанных
15	<p>Горячие соусы хранят в посуде с закрытой крышкой при температуре:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 65-70°С; 2. 75-80° С; 3. 80-82°С; 4. 40-45°С
16	<p>Зеленый цвет овощей (щавеля, шпината, зеленого горошка) при варке сохраняется, если:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 закладывать в бурнокипящую воду; 2 варить при закрытой крышке; 3 варить при медленном кипении;
17	<p>При обжаривании овощей во фритюре температура жира должна быть:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 140- 150⁰ С; 2 170-180⁰ С; 3 230-240⁰ С; 4 выше 250⁰ С.
18	<p>Норма соли при варке овощей на 1 кг составляет:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 10г; 2. 20г; 3. 30г; 4. 15г.
19	<p>Укажите нарушения технологического процесса приготовления картофельного пюре, если оно получилось клейким, тягучим:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. не доварили картофель, добавили горячее кипяченое молоко; 2. протирали картофель остывшим, добавили горячее кипяченое молоко; 3. протирали картофель горячим, добавили горячее кипяченое молоко; 4. не обсушили картофель, добавили горячее кипяченое молоко.
20	<p>Картофель жареный во фритюре солят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. во время жарки; 2. после жарки; 3. не солят; 4. перед жаркой.
21	<p>Какую рассыпчатую кашу можно варить тремя способами?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 рисовую; 2 гречневую; 3 перловую; 4 пшеничную.
22	<p>При варке макаронные изделия увеличиваются в массе в:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 5-6 раз; 2. в 2 раза; 3. в 2,5-3 раза; 4. в 8 раз.
23	<p>В какой каше зерна крупы должны быть набухшими, проваренными и легко отделяющимися друг от друга:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. вязкая; 2. рассыпчатая;

	3. жидкая; 4. вязкая на молоке
24	Бобовые варят: 1. при открытой крышке; 2. при бурном кипении; 3. при закрытой крышке и слабом кипении; 4. при умеренном кипении.
25	Продукты, необходимые для приготовления омлета 1. яйца, мука, сметана, соль; 2. яйца, молоко, соль, сливочное масло, мука; 3. молоко, яйца, соль, сливочное масло; 4. яйца, вода, соль, сахар, мука.
26	Чем пудинг творожный отличается от запеканки? 1. в массу добавляют взбитые яичные белки; 2. в массу добавляют сметану; 3. в массу добавляют муку; 4. в массу добавляют размягченный маргарин или сливочное масло.
27	Температура проточной воды для вымачивания солёной рыбы составляет: 1 5° - 6°C; 2 10° - 12°C; 3 18° - 20°C; 4 1° - 2°C.
28	Укажите виды рыб, которые относятся к лососевым 1 осетр, горбуша, окунь; 2 горбуша, сёмга, форель; 3 сёмга, форель, севрюга; 4 треска, судак, сельдь.
29	Для лучшего прикрепления панировки к продукту, его смачивают в: 1 в молоке; 2 в смеси воды и молока; 3 в льезоне; 4 в сливках.
30	В фаршированном виде чаще всего приготавливают: 1 треску, пикшу, навагу; 2 осетра, лосось, сельдь; 3 щуку, судака, карпа; 4 щуку, налима, окуня
31	К головоногим моллюскам относятся: 1 омары, лангусты; 2 раки, кальмары; 3 кальмары, осьминоги; 4 мидии, трепанги
32	Время варки сыромороженных креветок составляет: 1 3 мин; 2 5 мин; 3 7 мин; 4 10 мин.
33	Состав теста «кляр» для жарки рыбы: 1 мука, вода, белки яиц, соль, сахар; 2 молоко, мука, яйца, соль; 4 сметана, вода, мука, яйца, соль, сахар; 5 мука, молоко или вода, масло растительное, яйца, соль.
34	Основное назначение приема маринования мяса: 1 повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств; 2 размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата; 3 предохранение от потери влаги; 4 придание золотистой корочки при тепловой обработке.
35	Внутри, какого блюда из птицы находится небольшой кусочек сливочного масла: 1 цыплята табака; 2 котлета натуральная; 3 птица по-столичному; 4 котлета по-киевски.

36	<p>Какое из этих блюд относится к тушеным блюдам из мяса?</p> <p>1 тефтели; 2 гуляш; 3 бефстроганов; 4 голубцы.</p>
37	<p>Причины размягчения мяса при тепловой обработке:</p> <p>1 отбивание; 2 денатурация белков; 3 переход каллогена в глютин; 4 испарение влаги.</p>
38	<p>Температура подачи горячих блюд из мяса:</p> <p>1 75°C ; 2 65°C; 3 80°C; 4 55°C.</p>
39	<p>Салат-коктейль – это:</p> <p>1 нарезанные продукты перемешаны, заправлены майонезом; 2 нарезанные продукты перемешаны, политы майонезом; 3 нарезанные продукты для салата, заправлены майонезом, уложены слоями; 4 нарезанные продукты для салата, уложены в креманку слоями не перемешивая, политы майонезом.</p>
40	<p>Отпускают холодные блюда и закуски при температуре:</p> <p>1 0-10 ° C; 2 6-9 ° C; 3 10-14° C; 4 15-18° C.</p>
41	<p>Температура подачи горячих сладких блюд составляет</p> <p>1 45°C; 2 55°C; 3 65°C; 4 40 °C;</p>
42	<p>В чем заключается особенность подачи кофе гляссе?</p> <p>1 при отпуске кладут взбитые сливки; 2 при подаче в стакан кладут пенку, снятую с молока; 3 охлаждают и в бокал кладут шарики мороженого; 4 охлаждают и в бокал кладут пищевой лед.</p>
43	<p>Температура подачи мороженого:</p> <p>1 4-6 ° C; 2 10-14 °C; 3 8-10 °C; 4 0-2 °C.</p>
44	<p>Технологический процесс приготовления компотов, состоит из следующих операций:</p> <p>1 подготовка фруктов, ягод, их варка в сиропе, процеживание; 2 сортировка, промывание фруктов и ягод, их варка, протирание и соединение с сиропом; 3 подготовка фруктов, ягод, варка сиропа, соединение; 4 подготовка фруктов и ягод, соединение с фруктовым отваром и охлаждением.</p>
Верно ли утверждение	
45	<p>Верно ли утверждение, что жидкой основой сладких супов является фруктовый отвар</p> <p>1. Верно 2. Неверно</p>
46	<p>Верно ли утверждение, что для осветления бульонов используют удаление пены</p> <p>1. Верно 2. Неверно</p>
47	<p>Верно ли утверждение, что консистенция каш зависит от соотношения крупы и воды.</p> <p>1. Верно 2. Неверно</p>
48	<p>Верно ли утверждение, что при варке рыбы на 1 кг берется 2 л воды</p> <p>1. Верно 2. Неверно</p>
49	<p>Верно ли утверждение, что тефтели имеют форму батона</p> <p>1. Верно 2. Неверно</p>

Выбрать несколько вариантов правильных ответов					
50	<p>Рассольники – заправочные супы, в состав которых обязательно входят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Картофель 2. Огурцы и пассированный лук 3. Огурцы 4. Рассол и белые корни 				
51	<p>При приготовлении борщей, свеклу предварительно:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Варят 2. Тушат 3. Пассируют 4. Маринуют 				
52	<p>Какие виды каш готовят на молоке или смеси воды и молока:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. рассыпчатые, жидкие; 2. вязкие, жидкие; 3. рассыпчатые, рис откидной. 				
53	<p>Выберите овощи, используемые для фарширования:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. капуста, репа, свекла; 2. перец, помидоры, кабачки, баклажаны; 3. патиссоны, перец, морковь; 4. огурцы, помидоры, свекла. 				
54	<p>К отварным творожным блюдам относят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. вареники, пудинги паровые; 2. вареники, сырники; 3. клецки, запеканки; 4. блинчики с творогом, сырники. 				
55	<p>Установите последовательность операций при приготовлении вареников с творогом:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. формовка вареников; 2. приготовление теста; 3. охлаждение полуфабриката; 4. варка; 5. подготовка фарша. <p>Ответ 2-5-1-3-4</p>				
56	<p>Для варки рыбы порционными кусками используют:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. чистое филе; 2. филе с кожей; 3. филе с кожей и костями; 4. куски-кругляши. 				
57	<p>Укажите крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ростбиф, ромштекс, говядина духовая; 2. тушеное мясо, шпигованное, ростбиф; 3. грудинка фаршированная, ростбиф, мясо шпигованное; 4. вырезка, антрекот, мясо тушеное 				
58	<p>Укажите порционные полуфабрикаты из свинины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. бифштекс, лангет, котлеты натуральные; 2. шницель, антрекот, котлета отбивная; 3. эскалоп, шницель, котлета натуральная; 4. эскалоп, антрекот, лангет, шницель 				
Вставить пропущенное слово(выражение) или число					
59	<p>Температура подачи холодных супов составляет _____</p> <p>Ответ: 7-14 °С</p>				
60	<p>Жидкой основой холодных супов является _____</p> <p>Ответ: Квас</p>				
Установите соответствие					
Установите соответствие процессов, происходящих при тепловой обработке к их результатам:					
61	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%; text-align: center;">Результаты</th> <th style="width: 50%; text-align: center;">Процессы</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <ol style="list-style-type: none"> 1. Быстрое доведение овощей до готовности 2. Румяная корочка при жарке овощей 3. Стойкий цвет моркови при варке 4. Уменьшение массы овощей 5. Изменение цвета картофеля при варке </td> <td> <ol style="list-style-type: none"> а) каротин не растворяется в воде б) гидролиз красящих веществ – флавонов в) декстринизация г) переход углевода протопектина в пектин д) денатурация, гидролиз, потери минеральных в витаминов </td> </tr> </tbody> </table> <p>Ответ: 1-г, 2-в, 3-а, 4-д, 5-б.</p>	Результаты	Процессы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Быстрое доведение овощей до готовности 2. Румяная корочка при жарке овощей 3. Стойкий цвет моркови при варке 4. Уменьшение массы овощей 5. Изменение цвета картофеля при варке 	<ol style="list-style-type: none"> а) каротин не растворяется в воде б) гидролиз красящих веществ – флавонов в) декстринизация г) переход углевода протопектина в пектин д) денатурация, гидролиз, потери минеральных в витаминов
Результаты	Процессы				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Быстрое доведение овощей до готовности 2. Румяная корочка при жарке овощей 3. Стойкий цвет моркови при варке 4. Уменьшение массы овощей 5. Изменение цвета картофеля при варке 	<ol style="list-style-type: none"> а) каротин не растворяется в воде б) гидролиз красящих веществ – флавонов в) декстринизация г) переход углевода протопектина в пектин д) денатурация, гидролиз, потери минеральных в витаминов 				

62	Соотнесите наименование блюда и вид тепловой обработки					
	Блюда	Жарка	Тушение	Запекание	Припускание	
	1. Голубцы овощные			+		
	2. Рагу овощное		+			
	3. Котлеты свекольные	+				
	4. Солянка овощная			+		
	5. Пюре из моркови				+	
	6. Рулет картофельный			+		
	7. Морковь в молочном соусе				+	
	8. Грибы с картофелем		+			
	9. Зразы картофельные	+				
10. Драники	+					
63	Установите соответствие наименования блюда и требования к качеству: Ответ 1-б, 2-в, 3-а, 4-в, 5-д.					
	Блюдо	Требования к качеству				
1. Морковь, припущенная в молочном соусе	а) Клубни однородные по величине; целые, хорошо очищены; не допускается потемнений; без глазков; в меру посоленные.					
2. Рагу овощное	б) Кубики правильной формы и одинакового размера. Не допускается запаха подгорелого молока, консистенция мягкая.					
3. Картофель отварной	в) Овощи, нарезанные одинаковой формы; консистенция мягкая, сочная. Не допускается запах пригорелых и пареных овощей.					
4. Запеканка картофельная	г) Поверхность ровная, без трещин; консистенция нежная, не тягучая; без подгорелых мест.					
5. Котлеты морковные	д) Однородная румяная корочка; консистенция нежная, без кусочков овощей. Легкие вкрапления творога					
64	Дополните таблицу (правильные варианты отметьте знаком «+»):					
	Полуфабрикаты	Варка (припускание)	Жарка основным способом	Жарка во фритюре	Запекание	Тушение
	1) Зразы		+			
	2) Котлеты		+			
	3) Биточки		+			
	4) Рулет				+	
	5) Тельное			+		
	6) Фрикадельки	+				
7) Тефтели					+	
Кейс-задачи						
65	Какое количество отходов и потерь образуется при обработке 40 кг осетрины для приготовления полуфабриката рыба на вертеле. Процент отходов составит: 48% - отходы и потери при холодной обработке и ошпаривании звеном с последующим удалением кожи, 15 % - потери при ошпаривании кусков без кожи. Ответ: 17,7 кг					
66	Определить количество отходов при разделки 20 кг карася речного мелкого на целый с головой. (отходы составляют 20 %) Ответ: 5,2 кг					
67	Определить количество пищевых и непищевых отходов при разделке 25 кг крупной щуки на филе с кожей без реберных костей. (общие отходы составят 54%, пищевые отходы составят 30%) Ответ: пищевых отходов 7,5 кг, непищевых – 6 кг					
68	Найти количество отходов при разделке 28 кг крупного осетра с головой на порционные куски без кожи и хрящей. 48% - отходы при холодной обработке и ошпаривании звеньев с последующим удалением кожи, 15% - потери при ошпаривании кусков без кожи Ответ: 17,64 кг					
69	Определить массу нетто после ошпаривания при разделке на порционные куски с кожей без хрящей, если на производство поступило 50 кг белуги с головой. Процент отходов белуги при холодной обработке — 44 %, 10 % - отходы при ошпаривания порционных кусков. Ответ: 25,2 кг					
70	Определить выход филе без кожи и костей при разделке 8 кг крупной щуки. При разделке крупной щуки на чистое филе отходы составят 60 %. Ответ: 3,2 кг					
Определите выход котлетного мяса, если на предприятие поступила полутуша говядины II						

	<p>категории массой 90 кг, выход котлетного мяса 41,1%.</p> <p>Ответ: 37 кг</p>
71	<p>Определить количество отходов при обработке 18 кг охлажденной говяжьей печени, отход при обработке охлажденной говяжьей печени составляют 7%.</p> <p>Ответ: 1,3 кг</p>
72	<p>Сколько порций рассольника ленинградского по колонке 1 можно приготовить при наличии 60 кг картофеля в декабре? Процент отходов картофеля составляет 30 % (декабрь), по рецептуре масса нетто картофеля для приготовления 1 порций рассольника ленинградского составляет 150 г</p> <p>Ответ: 280 порций</p>
	6 семестр
	Выбрать один вариант ответа
73	<p>Из каких операций складывается разделка дрожжевого теста?</p> <p>1 деление, подкаты, промежуточной расстойки, формовки, расстойки;</p> <p>2 формовки, подкаты, расстойки, деления;</p> <p>3 деления, расстойки, формовки;</p> <p>4 подкаты, промежуточной расстойки, формовки</p>
74	<p>В зависимости от каких факторов устанавливаются сроки реализации пирожных?</p> <p>1 От вида выпеченного полуфабриката.</p> <p>2 От времени года.</p> <p>3 От вида отделочного полуфабриката</p>
75	<p>Для жарки изделий в жире его нагревают до температуры:</p> <p>1 160 – 170 °С</p> <p>2 120 – 130 °С</p> <p>3 250 – 260 °С</p> <p>4 100- 110 °С</p>
76	<p>Процесс брожения дрожжевого теста ускоряется при:</p> <p>1. повышении количества дрожжей</p> <p>2. быстрое замес теста</p> <p>3. повышении количества соли</p>
77	<p>Муку, с каким содержанием клейковины используют для приготовления дрожжевого теста?</p> <p>1. 25-28%</p> <p>2. 36-40%</p> <p>3. 28-35%</p> <p>4. 15-20%</p>
78	<p>Укажите правильную последовательность технологических операций по приготовлению ватрушки с творогом:</p> <p>1. В углубление отсаживают из кондитерского мешка творожный фарш</p> <p>2. Готовое тесто делят на куски массой 58 грамм</p> <p>3. Выпекают при температуре 230-240С в течении 6-8 минут</p> <p>4. Формуют шарики</p> <p>5. Утолщенные края смазывают меланжем</p> <p>6. Расстаивают в течении 15 минут</p> <p>7. Укладывают швом вниз на смазанный маслом противень</p> <p>8. Делают углубление</p> <p>Ответ: 2,4,7,6,8,5,1,3</p>
80	<p>Укажите правильную последовательность технологических операций по приготовлению хлеба формового:</p> <p>1. выпекать в пекарском шкафу или пароконвектомате при температуре 180-200 °С 55-60 мин</p> <p>2. уложить в подготовленную форму</p> <p>3. поставить для расстойки на 20-25 мин</p> <p>4. тесто подкатать в шар</p> <p>Ответ: 4,2,3,1</p>
81	<p>Какие жиры можно использовать для фритюра:</p> <p>1. маргарин</p> <p>2. сливочное масло</p> <p>3. растительное масло</p> <p>4. топленое масло</p>
82	<p>При какой температуре подсушивают лапшу домашнюю:</p> <p>1. 40-50 °С</p> <p>2. 60 °С</p> <p>3. 70 °С</p> <p>4. 80 °С</p>

83	<p>В какое из перечисленных видов теста вводят жженку:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. вафельное 2. сдобное пресное 3. пряничное 4. блинное
84	<p>Сколько минут замешивают сдобное пресное тесто:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 1 мин 2. 5 мин 3. 15 мин 4. 25 мин
85	<p>При какой температуре выпекают крупные дрожжевые изделия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 110-115 ° C 2. 200-220 ° C 3. 240-250 ° C 4. 260-280 ° C
86	<p>Какое из перечисленных пирожных внутри заполняется кремом:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. заварное 2. бисквитное 3. песочное 4. миндальное
87	<p>Для чего просеивают муку:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. для обогащения кислородом 2. для удаления постороннего мусора 3. для насыщения питьевой содой 4. для насыщения дрожжами
88	<p>К какому виду разрыхлителей относится питьевая сода:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. биологическому 2. химическому 3. механическому 4. физическому
89	<p>Соотнесите разрыхление:</p> <p>А) бисквитное тесто 1) химическое разрыхление Б) заварное тесто 2) биологическое разрыхление В) дрожжевое тесто 3) комбинированное разрыхление Г) пряничное тесто 4) механическое разрыхление</p> <p>Ответ: а-4,б-3,в-2,г-1</p>
Выбрать несколько вариантов правильных ответов	
90	<p>Какие процессы происходят в дрожжевом тесте при замесе и брожении:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 спиртовое брожение 2 молочно-кислое брожение 3 масляно-кислое брожение 4 уксусно-кислое брожение
91	<p>Какие группы пирожных, в зависимости от выпеченного полуфабриката выделяют?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Бисквитные 2. Песочные 3. Дрожжевые 4. Желейные
92	<p>Какое сырье является основным при приготовлении мучных кондитерских изделий?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. мука; 2. орехи; 3. повидло; 4. сахар; 5. сметана.
93	<p>Какие показатели качества характеризуют хлебопекарные свойства муки?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. помол; 2. количества клейковины; 3. цвет; 4. зольность; 5. газообразующая способность.
94	<p>Высокое содержание углеводов в кондитерских изделиях обусловлено использованием:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. сливочного масла; 2. яиц;

	3. сахара; 4. муки.
	Кейс-задачи
95	При производстве булочки массой 70 г упек составил 14%, сколько теста необходимо взять для производства этой булочки? Ответ: 81 г
96	Для производства булочки массой 50г булочки взято 58г теста, определите упек. Ответ: 13,8%
97	Рассчитайте вес готового изделия, если вес теста 80 г, а упек 13%. Ответ: 69,6 г
98	Рассчитайте вес теста, если вес готового изделия 75 г, а упек составил 12%. Ответ: 85,2 г
99	Рассчитать какой припек получится при изготовлении 100 шт. булочек массой по 50 г. На 100 булочек расходуется 4кг муки. Масса выпеченных 100 шт. булочек равна 5 кг. Ответ 25 %
100	Рассчитать выход при выпечке 100 шт. булочек массой по 50 г. Масса изделий до выпекания 5,8 кг. Масса выпеченных булочек 5 кг. Потери в массе при выпекании 0,8 кг. Ответ 86 %
	7 семестр
	Выбрать один вариант ответа
101	Какая пища называется кашерной? 1. это та пища, которая соответствует древним еврейским законам – кашрут. 2 это та пища в которой не содержится жиров 3 растительная пища 4 пища с повышенным содержанием белка
102	Что такое – сакэ? 1 чай; 2 ликер; 3 водка; 4 рисовое вино.
103	Что является основным блюдом на Масленицу? 1 рыба; 2 блины 3 куличи 4 пирожные
104	В какой кухне популярны хлебный и пивной супы? 1. немецкой; 2. итальянской; 2. русской; 2. японской.
105	Традиционный гарнир почти любого немецкого второго блюда – это? 1. паста; 2. рис; 3. картофель; 4. крупы.
106	Что обычно, подают в Голландии к запеченным рыбным блюдам? 1. салат из овощей; 2. листовой салат; 3. рис; 4. луковые кольца.
107	Голландцы к мясу почти всегда подают хороший соус, а на гарнир – что? 1 рис; 2. овощи; 3. макаронны; 4. луковые кольца.
108	Национальные кухни каких стран объединяют под общим названием «скандинавская кухня»? 1. Дания, Норвегия, Финляндия, Швеция; 2. Германия, Австрия, Швейцария, Люксембург; 3. Испания, Португалия; 4. Украина, Россия, Беларусь.

109	Нарезанная ломтиками говядина, прослоенная луком и картофелем и запеченная в духовом шкафу –называется? 1. мясо по-французски ; 2. бифтминдстрели; 3. кетбуллер; 4. бифштек
110	Какое масло используют, главным образом, для приготовления пищи в странах Ближнего Востока? 1. сливочное; 2. подсолнечное; 3. оливковое ; 4. кокосовое.
111	Что представляет собой паста «капеллини»? 1. длинные, плоские и широкие макароны; 2. длинные и очень тонкие ; 3. длинные и очень широкие макароны; 4. очень короткие спиральки.
112	Из чего готовится ризотто? 1. из риса ; 2. из пасты; 3. из теста; 4. из рыбы.
Верно ли утверждение	
113	Верно ли утверждение, что разрешается употреблять мусульманам спиртные напитки? да; нет.
114	Верно ли утверждение, свинина входит в перечень запрещенных продуктов питания в исламе? да ; нет
115	Верно ли утверждение, что можно употреблять мясные продукты во время Великого поста православных христиан? да ; нет.
Вставить пропущенное слово(выражение) или число	
116	Для приготовления холодного русского супа ботвинья используется ботва такого овоща как _____ Ответ: свёкла
117	Кашу из _____ крупы на Руси называли чёрной кашей. Ответ: гречневой
118	Название русского блюда _____ происходит от названия французского соуса Ответ: винегрет
Выбрать несколько вариантов правильных ответов	
119	Основа практически всех национальных блюд –это? 1. гесто ; 2. рыба ; 3. мясо 4. яйца.
120	Какие факторы влияют на кулинарные традиции различных народов? 1. географический 2. климатический 3. религиозный 4. демографический
121	Какие углеводы быстро усваиваются в организме и используются в качестве источника энергии: 1 глюкоза 2 крахмал 3 мальтоза 4 фруктоза
122	В сыре сконцентрированы пищевые вещества молока

	<ol style="list-style-type: none"> 1. белок 2. витамина С 3. очень много легкоусвояемого кальция и фосфора 4. жир
123	<p>В лечебном питании используют</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 говядину, телятину 2 уток и гусей 3 конина 4 отдельные категории свинины и баранины
124	<p>Какие белки не являются полноценными</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. миозин 2. эластин 3. актин 4. коллаген
125	<p>В лечебном питании используют вареные колбасы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 варено-копченую 2 докторскую 3 молочную 3 детскую
126	<p>В лечебном питании используют в основном тощую и умеренно жирную, к ним относят</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 минтай 2 камбала 3 горбуша 4 осетр
127	<p>В диетическом питании используют яйца</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 индеек 2 кур 3 уток 4 гусей
128	<p>Пищевые жиры – источники:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. незаменимых жирных кислот 2. лецитина 3. миозина 4. витаминов А, D и E
129	<p>К неусвояемым углеводам относятся:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 сахара 2 пектины 3 клетчатка 4 лактоза

Критерии и шкалы оценки:

Процентная шкала **0-100 %**; отметка в системе

«неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично»

0-59,99% - неудовлетворительно;

60-74,99% - удовлетворительно;

75- 84,99% -хорошо;

85-100% - отлично.

3.2 Реферат

3.2.1 Шифр и наименование компетенции

ПКв1 Способен осуществлять технологический процесс, управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ИД1_{ПКв-1} – Способен определять потребность в сырье, реализовывать технологический процесс, подбирать и эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества)

Примерная тематика рефератов

Номер темы	Тема
130	Кулинарные особенности и культура питания в Италии.
13321	Кулинарные особенности и культура питания в Греции.

1133	Кулинарные особенности и культура питания в Германии.
134	Кулинарные особенности и культура питания в Австрии.
135	Кулинарные особенности и культура питания во Франции.
136	Кулинарные особенности и культура питания в Англии.
137	Кулинарные особенности и культура питания в Ирландии.
138	Мучные изделия из дрожжевого безопарного теста
139	Мучные изделия из дрожжевого опарного теста
140	Мучные изделия из дрожжевого слоеного теста
141	Мучные изделия из бездрожжевого теста
142	Изделия из песочного теста

3.3 Курсовая работа

3.3.1 Шифр и наименование компетенции

ПКв1 Способен осуществлять технологический процесс, управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ИД1_{ПКв-1} – Способен определять потребность в сырье, реализовывать технологический процесс, подбирать и эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества)

Примерная тематика курсовых работ

Номер задания	Текст задания
143	Технология блюд из мяса
144	Технология блюд итальянской кухни
145	Технология блюд диетического питания
146	Технология супов
147	Технология десертов
148	Технология блюд для дошкольного питания

3.4 Экзамен (зачет)

Вопросы для экзамена, зачета

3.4.1 Шифр и наименование компетенции

ПКв1 Способен осуществлять технологический процесс, управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ИД1_{ПКв-1} – Способен определять потребность в сырье, реализовывать технологический процесс, подбирать и эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества)

№	Текст вопроса (задачи, задания)
5 семестр	
149	Технологический процесс приготовления супов.
150	Технологический процесс приготовления соусов.
151	Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов.
152	Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.
153	Технологический процесс приготовления блюд из рыбы.
154	Технологический процесс приготовления блюд из нерыбных продуктов морского промысла.
155	Технологический процесс приготовления блюд из мяса и субпродуктов.
156	Технологический процесс приготовления блюд из птицы, дичи и кролика.
157	Технологический процесс приготовления блюд из яиц и творога.

158	Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок, горячих закусок.
159	Технологический процесс приготовления сладких блюд.
160	Особенности организации технологических процессов приготовления специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества
6 семестр	
161	Мука: виды муки, получение, зольность и цвет, химический состав. Хлебопекарные свойства муки: газообразующая способность, сила муки, крупность помола, цвет и способность к потемнению.
162	Процессы, происходящие при хранении: изменение влажности, кислотности, белковопротеиназный комплекс, липидов, изменение цвета, процесс созревания.
163	Роль компонентов пшеничной муки в образовании теста.
164	Разрыхлители теста: биологические, химические, механические.
165	Замес теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Расчёт количества воды.
166	Нетрадиционные виды муки для приготовления мучных кондитерских изделий: кукурузная, овсяная, ржаная, ячменная, сорго, просо, рис.
167	Отличия вафельного теста от блинчатого.
168	Какие существуют способы приготовления теста? Их особенности. Выбор способа приготовления.
169	Технология приготовления слоеного теста. Замес теста и способы его разрыхления. Температурный режим выпечки.
170	Подготовка муки к производству.
7 семестр	
171	Основные приемы кулинарной обработки немецкой кухни. Особенность приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок, супов, вторых, сладких блюд и напитков, мучных изделий немецкой кухни
172	Основные приемы кулинарной обработки итальянской кухни. Особенность приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок, супов, вторых, сладких блюд и напитков, мучных изделий.
173	Основные приемы кулинарной обработки китайской кухни. Особенность приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок, супов, вторых, сладких блюд и напитков, мучных изделий китайской кухни.
174	Особенность приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок, супов, вторых, сладких блюд и напитков, мучных изделий австралийской кухни.
175	Основные приемы кулинарной обработки для приготовления блюд кухни Закавказья. Особенность приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок, супов, вторых, сладких блюд и напитков, мучных изделий кухни Закавказья.
176	Особенность приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок, супов, вторых, сладких блюд и напитков, мучных изделий кухни славянских народов.
177	Основные приемы кулинарной обработки для приготовления блюд русской кухни Основные приемы кулинарной обработки для приготовления блюд греческой кухни. Особенность приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок, супов, вторых, сладких блюд и напитков, мучных изделий кухни.
178	Основные приемы кулинарной обработки английской кухни.
180	Основные приемы кулинарной обработки французской кухни. Особенность приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок, супов, вторых, сладких блюд и напитков, мучных изделий французской кухни.
181	Реализация, контроль технологических процессов производства продукции для лечебного и профилактического питания.
182	Основы организации лечебного питания; порядок контроля за качеством готовой пищи в лечебно-профилактическом учреждении. Номерная система классификации диет.
183	Реализация, контроль технологических процессов производства продукции для питания дошкольников и школьников.
184	Реализация, контроль технологических процессов производства продукции для питания в заводских столовых.
185	Реализация, контроль технологических процессов производства продукции для питания в особых условиях.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости.

Для оценки знаний, умений, навыков обучающихся по дисциплине применяется рейтинговая система. Итоговая оценка по дисциплине определяется на основании определения среднеарифметического значения баллов по каждому заданию.

Зачет, экзамен по дисциплине выставляется в зачетную ведомость по результатам работы в семестре после выполнения всех видов учебной работы, предусмотренных рабочей программой дисциплины (с отметкой «зачтено» или «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно») и получении по результатам тестирования по всем разделам дисциплины не менее 60 %.

5. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения по дисциплине/практике

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
ПКв1 Способен осуществлять технологический процесс, управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ИД1 _{ПКв-1} – Способен определять потребность в сырье, реализовывать технологический процесс, подбирать и эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества)					
ЗНАТЬ: технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества	Тест	Результат тестирования	Более 75% правильных ответов	Отлично	Освоена (повышенный)
			60-75% правильных ответов	Хорошо	Освоена (повышенный)
			50-60% правильных ответов	Удовлетворительн о	Освоена (базовый)
			Менее 50% правильных ответов	Неудовлетворительн о	Не освоена (недостаточный)
	Собеседование (экзамен)	Уровень владения материалом	Студент полно раскрыл содержание материала в объёме, предусмотренном программой, изложил материал грамотным языком в определённой логической последовательности	Отлично	Освоена (повышенный)
			Студент твёрдо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответе некоторые неточности	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Студент неполно или непоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильные формулировки базовых понятий	Удовлетворительн о	Освоена (базовый)
			Студент не раскрыл основное содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины.	Неудовлетворительн о	Не освоена (недостаточный)
	Собеседование (зачёт)	Уровень владения материалом	Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объёме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учётом многофакторности производственной ситуации	Зачтено/ 60-100	Освоена (повышенный, базовый)
			Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объёме, требуемом для выполнения профессиональных действий	Не зачтено/ 0-59,99	Не освоена (недостаточный)
УМЕТЬ: определять потребность в сырье и	Отчёт по лабораторной	Содержание отчёта по лабораторной	Содержание отчёта по лабораторной работе соответствует теме и требованиям к оформлению, при расчётах допущено не более трёх ошибок	Зачтено/ 60-100	Освоена (повышенный, базовый)

реализовывать технологический процесс производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества	работе	работе	Содержание отчёта по лабораторной работе не соответствует теме и требованиям к оформлению, или при расчётах допущено более трёх ошибок.	Не зачтено/ 0-59,99	Не освоена (недостаточный)	
ВЛАДЕТЬ: навыками реализации технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества	Реферат (7 семестр)	Реферат, презентация	В работе проведен подробный обзор истории зарождения и развития кулинарных традиций исследуемой страны с учетом анализа географического расположения, религии, этнической культуры и экономики, раскрыты особенности лечебного и профилактического питания, дошкольного и школьного питания, питания лиц в особых условиях	Зачтено/ 60-100	Освоена (повышенный, базовый)	
			В работе проведен поверхностный по теме курсовой работы. Не выполнен глубокий анализ современного состояния развития исследуемой кулинарии.	Не зачтено/ 0-59,99	Не освоена (недостаточный)	
	Реферат (6 семестр)	Реферат, презентация	В работе проведен подробный анализ существующего ассортимента мучных кулинарных изделий, описание сырья и основные технологические процессы производства	Зачтено/ 60-100	Освоена (повышенный, базовый)	
			В работе не достаточно проведен подробный анализ существующего ассортимента мучных кулинарных изделий, описание сырья и не полностью описаны основные технологические процессы производства.	Не зачтено/ 0-59,99	Не освоена (недостаточный)	
	Курсовая работа (5 семестр)			В разделе представлена полная и точная информация по теме. Описаны полностью требования к сырью по тематике работы, приведены нормативные документы.	Отлично	Освоена (повышенный)
				В разделе представлена полная и точная информация по теме. Описаны полностью требования к сырью по тематике работы, приведены нормативные документы, допущены некоторые неточности.	Хорошо	Освоена (повышенный)
				В разделе представлена информация по теме. Описаны полностью требования к сырью по тематике работы, приведены нормативные документы, в работе имеются ошибки, не имеющие принципиального значения.	Удовлетворительн о	Освоена (базовый)
				В разделе не представлена информация по теме. Не полностью описаны требования к сырью по тематике работы, не приведены нормативные документы.	Неудовлетворительн но	Не освоена (недостаточный)