

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии организации пищевых производств

“УТВЕРЖДАЮ”
ДЕКАН ФБ
д.э.н. Хайруллина М. В.
“ ____ ” _____ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Технология продукции на предприятиях индустрии питания

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 3, семестр : 6

Факультет бизнеса,

		Семестр
№	Вид деятельности	6
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	6
2	Всего часов	216
3	Всего занятий в контактной форме, час.	121
4	Лекции, час.	36
5	Практические занятия, час.	18
6	Лабораторные занятия, час.	54
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	24
8	Аттестация, час.	2
9	Консультации, час.	11
10	Самостоятельная работа, час.	95
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)	КР
12	Вид аттестации	Э

Рабочая программа составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению (специальности): 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

ФГОС введен в действие приказом №1332 от 12.11.2015 г. , дата утверждения: 14.12.2015 г.

Место дисциплины в структуре учебного плана: Блок 1, базовая

Рабочая программа разработана на основе компетентностной модели выпускника по направлению (специальности): 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры

ТОПП, протокол заседания кафедры №5 от 20.06.2017

Утверждена на совете факультета бизнеса, протокол № 6 от 21.06.2017

Программу разработал:

доцент, к.т.н. Мацейчик И. В.

Заведующий кафедрой:

доцент, к.э.н. Рождественская Л. Н.

Ответственный за образовательную программу:

заведующий кафедрой Рождественская Л. Н.

1. Внешние требования

Таблица 1.1

Компетенция ФГОС: ОПК.2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; в части следующих результатов обучения:	
з3. знать технологию производства продукции общественного питания, полуфабрикатов: полуфабрикатов, блюд, мучных кондитерских изделий, их классификацию, ассортимент и требования к качеству	
у2. уметь совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к конечной продукции	
у3. уметь устанавливать экспериментальным путем основные параметры и факторы, определяющие правильность технологического процесса	
Компетенция ФГОС: ПК.1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; в части следующих результатов обучения:	
з10. знать технологические процессы производства продукции общественного питания, полуфабрикатов: полуфабрикатов, блюд, мучных кондитерских изделий, их классификацию, ассортимент и требования к качеству	
з11. знать принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия	
у7. уметь управлять технологическим процессом производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции	
у8. уметь правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции	
у9. уметь определять факторы, формирующие качество полуфабрикатов и готовой продукции	
Компетенция ФГОС: ПК.5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; в части следующих результатов обучения:	
у2. уметь решать ситуационные и проблемные задачи и вопросы	

2. Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Таблица 2.1

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
Технология продукции на предприятиях индустрии питания	
ПК.1.з10 знать технологические процессы производства продукции общественного питания, полуфабрикатов: полуфабрикатов, блюд, мучных кондитерских изделий, их классификацию, ассортимент и требования к качеству	
1.о технологических процессах производства продукции общественного питания в зависимости от типа предприятия, физиологического состояния питающихся	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.1.у7 уметь управлять технологическим процессом производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции	
2.о методах управления технологическим процессом производства полуфабрикатов и готовой продукции, отвечающих требованиям стандарта	Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.1.з10 знать технологические процессы производства продукции общественного питания, полуфабрикатов: полуфабрикатов, блюд, мучных кондитерских изделий, их классификацию, ассортимент и требования к качеству	
3.основные характеристики пищевых веществ; общую характеристику, строение, состав, свойства сырья растительного и животного происхождения	Лекции; Самостоятельная работа

ПК.1.311 знать принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия	
4.знать принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.1.310 знать технологические процессы производства продукции общественного питания, полуфабрикатов: полуфабрикатов, блюд, мучных кондитерских изделий, их классификацию, ассортимент и требования к качеству	
5.технологические процессы производства разнообразной продукции общественного питания: полуфабрикатов, блюд, мучных кулинарных и кондитерских изделий; их классификаций, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки реализации	Практические занятия; Самостоятельная работа
ОПК.2.у3 уметь устанавливать экспериментальным путем основные параметры и факторы, определяющие правильность технологического процесса	
6.устанавливать экспериментальным путем основные параметры (факторы), определяющие правильность проведения технологического процесса	Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.1.у8 уметь правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции	
7.правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции	Практические занятия; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.1.у9 уметь определять факторы, формирующие качество полуфабрикатов и готовой продукции	
8.определять факторы, формирующие качество полуфабрикатов и готовой продукции	Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ОПК.2.у2 уметь совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к конечной продукции	
9.совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к конечной продукции	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.5.у2 уметь решать ситуационные и проблемные задачи и вопросы	
10.решать ситуационные и проблемные задачи и вопросы	Практические занятия; Самостоятельная работа
ОПК.2.33 знать технологию производства продукции общественного питания, полуфабрикатов: полуфабрикатов, блюд, мучных кондитерских изделий, их классификацию, ассортимент и требования к качеству	
11.практическими навыками приготовления кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий	Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.1.311 знать принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия	
12.методами расчета вложения сырья, составления рецептур, технологических карт и схем	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа

3. Содержание и структура учебной дисциплины

Таблица 3.1

Темы лекций	Активные формы, час.	Часы	Ссылки на результаты обучения
Семестр: 6			
Дидактическая единица: Технология супов и соусов			

1. Супы.: - Классификация супов; - Физиологическая роль супов; - Технология приготовления бульонов (костного, мясокостного, рыбного, из птицы, грибов, фюме) - Требования к качеству бульонов, сроки реализации. - Технология заправочных супов. Классификация, ассортимент. - Технология супов: прозрачных, пюреобразных, холодных и сладких. - Особенности ресторанной подачи	0	2	1, 12, 3, 4, 9
2. Соусы. Классификация, технология и кулинарное назначение: - Кулинарное использование соусов. Пищевая ценность; - Классификация и ассортимент соусов; - Полуфабрикаты, используемые в производстве соусов; - Изменения, происходящие при производстве соусов, их роль в формировании органолептических показателей качества; - Технология приготовления соусов на бульонах, молоке, сметане и кефире - Технология приготовления соусов красного, белого основных и их производных; - Технология соусов на молоке, сметане, кефире; - Технология соусов: яично-маслянных, на растительном масле, молоке и сметане. Концентрированные полуфабрикаты: - Технология яично-масляных соусов; - Приготовление соусов на растительном масле; - Концентрированные полуфабрикаты соусов; - Инновации в приготовлении соусов в ресторане: быстрые, легкие, дипы, дрессинги. - Требования к качеству соусов. Правила подбора к блюдам.	0	2	1, 12, 3, 4, 9
Дидактическая единица: Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий			
3. Технология производства кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов. Централизованное производство овощных полуфабрикатов различной степени готовности: - Производство овощных полуфабрикатов, их ассортимент, требования к качеству, сроки хранения, кулинарное использование; - Физико-химические процессы, происходящие в овощах при производстве полуфабрикатов и обуславливающие изменения массы, пищевой ценности, цвета; - Нормы отходов и технологические приемы, способствующие снижению отходов при обработке овощей; - Централизованное производство овощных полуфабрикатов с частичной тепловой обработкой. Вакуумирование. Требования к качеству. Ассортимент. Сроки хранения.	0	2	1, 12, 3, 4, 9

4. Технология блюд и гарниров из отварных , жареных и тушеных овощей: - Технология блюд из отварного картофеля и овощей; - Технология и ассортимент блюд из жареных картофеля и овощей; - Физико-химические процессы, происходящие в картофеле и овощах при тепловой кулинарной обработке. - Требования к качеству блюд из овощей. - Роль физико-химических свойств картофеля и овощей в формировании структурно-механических характеристик, пищевой ценности и органолептических показателей качества; - Технология блюд из замороженных овощей. - Пути повышения пищевой ценности блюд из овощей.	0	2	1, 12, 3, 4, 9
Дидактическая единица: Технология блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря			
5. Обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом. - Производство полуфабрикатов. Ассортимент, требования к качеству и сроки реализации: - Химический состав, пищевая ценность на ассортимент рыбы, поступающей на предприятия общественного питания; - Обработка рыбы с костным скелетом и производство полуфабрикатов. Ассортимент, требования к качеству, сроки реализации; - Приготовление кнельной и котлетной, массы, ассортимент изделий, требования к качеству; факторы, формирующие качество изделия из кнельной и котлетной массы; - Централизованное производство рыбных полуфабрикатов.	0	2	1, 12, 3, 4, 9
6. Технология блюд из отварной, припущенной, жареной и тушеной рыбы: - Технология блюд из отварной и припущенной рыбы, ассортимент, требования к качеству. Особенности подачи. - Технология блюд из жареной рыбы, ассортимент, оформление, сроки реализации. - Технология блюд из тушеной, запеченной рыбы, ассортимент, требования к качеству, сроки реализации. - Изменения, происходящие в рыбе при тепловой обработке.	0	2	1, 12, 3, 4, 9
7. Технология обработки нерыбных продуктов моря. - Приготовление полуфабрикатов и блюд; - Первичная обработка нерыбных продуктов моря. - Приготовление полуфабрикатов, ассортимент, требования к качеству, сроки реализации; - Технология блюд и закусок из морепродуктов, ассортимент, требования к качеству.	0	2	1, 12, 3, 4, 9
Дидактическая единица: Технология охлажденной быстрозамороженной и консервированной кулинарной продукции			
8. Технология охлажденных блюд и кулинарных изделий	0	2	1, 12, 3, 4, 9
Дидактическая единица: Вакуумирование			
9. Вакуумирование	0	2	1, 12, 3, 4, 9
Дидактическая единица: Технология кулинарной продукции из мяса, мясной продукции, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика			

10. Технология кулинарной продукции из мяса: - Технологическая характеристика мясного сырья, поступившего на предприятия общественного питания. Требования к качеству; - Технология стейков, классификация степени прожарки - Производство крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов, ассортимент, кулинарное использование, требования к качеству (ОСТ, ТУ, ТИ). - Технология приготовления рубленых полуфабрикатов, ассортимент физико-химические процессы, происходящие на стадии их производства и обуславливающие их структурно-механические свойства, требования к качеству, сроки реализации. - Централизованное производство мясных полуфабрикатов. Условие, режим и сроки хранения. - Механическая кулинарная обработка субпродуктов и приготовление полуфабрикатов, условия и срок хранения. - Обработка мяса диких животных и приготовление полуфабрикатов.	0	4	1, 12, 3, 4, 9
11. Технология блюд из мяса и субпродуктов. Ассортимент и требования к качеству: - Технология блюд из отварного мяса и субпродуктов. Ассортимент, требования к качеству, сроки реализации. - Технология блюд из тушеного мяса и субпродуктов. Ассортимент, требования к качеству, сроки реализации. - Технология запеченных мясных блюд. Ассортимент, требования к качеству, сроки реализации. - Изменения, происходящие в полуфабрикатах при тепловой кулинарной обработке, их роль в формировании структурно-механических свойств, пищевой ценности готовой продукции.	0	2	1, 12, 3, 4, 9
12. Обработка сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов. Централизованное производство полуфабрикатов: - Характеристика видов птицы, поступающих на предприятия общественного питания: по способу обработки, по упитанности и качеству обработки, по термическому состоянию. - Обработка сельскохозяйственной птицы и приготовление полуфабрикатов. Пищевые отходы их использование в кулинарной практике. - Обработка дичи и приготовление полуфабрикатов. Обработка тушки кролика и приготовление полуфабрикатов - Требования к качеству, сроки реализации полуфабрикатов - Технология блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика: - Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой кулинарной обработке. - Нормы потерь массы полуфабрикатов при тепловой обработке.	0	2	1, 12, 3, 4, 9
Дидактическая единица: Технология закусок и банкетных блюд			

13. Технология, оформление и подача закусок из мяса, рыбы, морепродуктов и овощей. Банкетные, фуршетные закуска: - Санитарно-гигиенические и технологические требования, предъявляемые к изготовлению холодных блюд и закусок в предприятиях общественного питания. - Горячие закуска. - Требования к качеству закусок, оформлению, условия и сроки реализации.	0	2	1, 12, 3, 4, 9
Дидактическая единица: Технология мучных кулинарных и кондитерских изделий, сладких блюд			
14. Классификация сладких блюд. Технология приготовления, ассортимент, сроки реализации: - Классификация сладких блюд. Ассортимент, сроки реализации. - Технологическая характеристика сырья и его подготовка: фруктов и ягод, молочные, крупяные и сахаристые продукты, желирующие вещества. - Технология приготовления холодных и горячих сладких блюд, ассортимент, сроки хранения и реализации. - Инновации в приготовлении десертов. - Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении сладких блюд, их роль в формировании органолептических показателей качества.	0	2	1, 12, 3, 4, 9
15. Классификация и ассортимент изделий из муки. - Физико-химические процессы, происходящие при изготовлении полуфабрикатов из теста: - Пищевая ценность мучных кулинарных и кондитерских изделий. - Классификация и ассортимент изделий из муки. - Технологическая характеристика сырья и его подготовка. - Физико-химические процессы, происходящие при изготовлении полуфабрикатов из теста. Технология мучных блюд, гарниров и кулинарных изделий: - Полуфабрикаты из муки. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических, биологических, микробиологических процессов при их производстве. Технология кулинарной продукции из дрожжевого теста: - Характеристика биохимического способа разрыхления теста. - Способы приготовления дрожжевого теста (опарный, безопарный). Централизованное производство дрожжевого теста. Улучшители качества изделий из дрожжевого теста. - Изделия из дрожжевого теста: ассортимент изделий, технологическая схема приготовления изделий (формование, выпечка и т.д.). - Шоковая заморозка	0	2	1, 12, 3, 4, 9

16. Технология мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста: бисквитное, песочное, заварное, слоеное, белково-воздушное тесто: - Технология приготовления бисквитного теста и ассортимент изделий. - Технология и ассортимент изделий из песочного теста. - Технология приготовления заварного теста, ассортимент. - Технология и ассортимент изделий из слоеного теста и из фило - Технология и ассортимент изделий из белково-воздушного и орехового полуфабрикатов. Технология отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий: - Классификация отделочных полуфабрикатов - Характеристика ассортимента сахарных полуфабрикатов (сиропы, помадки, глазурь и т.д.). - Технология кремов. Ассортимент, требования к качеству. Сроки реализации. -Тулипное тесто, нугатин. - Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации готовой продукции.	0	2	1, 12, 3, 4, 9
Дидактическая единица: Инновационные технологии приготовления кулинарной продукции (технологии Sous Vide и Cook and Chill)			
17. Инновационные технологии приготовления кулинарной продукции (технологии Sous Vide и Cap Cold)	0	2	1, 12, 3, 4, 9

Таблица 3.2

Темы лабораторных работ	Активные формы, час.	Часы	Ссылки на результаты обучения	Учебная деятельность
Семестр: 6				
Дидактическая единица: Технология супов и соусов				
1. Технология супов	3	6	11, 12, 7, 8, 9	1. Обсуждение технологии приготовления супов. 2. Проверка технологических карт. 3. Первичная обработка овощей, определение потерь при их механической обработке. Самостоятельное приготовление блюд в соответствии с их рецептурой и технологией: а) солянка сборная мясная б) бульон мясной прозрачный с профитролями; в) суп-пюре из разных овощей с гренками. 4. Определение фактического выхода блюд. 5. Оформление блюд. 6. Сдача и защита работы преподавателю с дегустацией.
Дидактическая единица: Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий				

2. Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов и круп	3	6	11, 12, 7, 8, 9	1. Обсуждение технологии приготовления кулинарной продукции из картофеля овощей, грибов. 2. Проверка технологических карт. 3. Первичная обработка овощей, определение потерь при механической обработке овощей. 4. Самостоятельное приготовление блюд в соответствии с рецептурой и технологией: а) котлеты морковные, соус молочный; б) гратен из картофеля, соус сметанный с томатом; в) пудинг рисовый, соус абрикосовый г) тембали. 5. Определение фактического выхода блюд. 6. Сдача и защита преподавателю с дегустацией.
Дидактическая единица: Технология блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря				
3. Технология кулинарной продукции из рыбы, морепродуктов	3	6	11, 12, 7, 8, 9	1. Обсуждение технологии приготовления блюд из рыбы, морепродуктов и раков. 2. Проверка технологических карт (рецептур). 3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы, определение потерь при механической обработке. 4. Самостоятельное приготовление блюд в соответствии с технологией и рецептурой: а) рыба припущенная с соусом белое вино; б) рыба по-баварски; в) рыба-гриль. Г) рыба в тесте жареная 5. Определение фактического выхода блюд, потерь при тепловой обработке. 6. Оформление блюд. 7. Сдача и защита блюд преподавателю (дегустация, органолептическая оценка)
Дидактическая единица: Технология кулинарной продукции из мяса, мясной продукции, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика				

4. Технология кулинарной продукции блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы	3	12	11, 12, 7, 8, 9	1. Обсуждение технологии приготовления блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы 2. Проверка технологических карт (рецептур) 3. Приготовление полуфабрикатов из мяса, определение потерь. 4. Самостоятельное приготовление блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы: а) свинина, фаршированная ананасом, соус брусничный; б) котлеты по-киевски; в) филе индейки, фаршированное грушей; г) филе индейки, фаршированное яблоками и черносливом. 5. Определение фактического выхода блюд. 6. Оформление блюд. 7. Сдача и защита блюда преподавателю с дегустацией.
Дидактическая единица: Технология закусок и банкетных блюд				
5. Технология закусок и банкетных блюд	3	6	11, 12, 7, 8, 9	1. Обсуждение технологии приготовления закусок. 2. Проверка технологических карт (рецептур). 3. Самостоятельное приготовление закусок: а) рулет куриный с черносливом; б) заливное из креветок; в) терин из баклажан и кабачков; г) рыба кокиль; д) жульен из курицы с грибами. 4. Оформление блюд. 5. Сдача и защита блюда преподавателю (дегустация, органолептическая оценка).
Дидактическая единица: Технология мучных кулинарных и кондитерских изделий, сладких блюд				

6. Технология сладких блюд	3	6	11, 12, 7, 8, 9	1. Обсуждение технологии сладких блюд. 2. Проверка технологических карт (рецептур). 3. Самостоятельное приготовление сладких блюд: а) мусс клюквенный, соус молочный, соус клюквенный; б) самбук яблочный, соус абрикосовый, молочный; в) груша в бисквитном кляре; г) суфле ореховое. 4. Оформление блюд. 5. Сдача и защита блюда преподавателю с дегустацией.
7. Технология мучных кулинарных и кондитерских изделий	3	6	11, 12, 7, 8, 9	1. Обсуждение технологии мучных кулинарных и кондитерских изделий. 2. Проверка технологических карт (рецептур). 3. Первичная обработка сырья. 6 4. Самостоятельное приготовление мучных кулинарных и кондитерских изделий а) пирожное песочное: корзиночка фруктовая б) пирожное заварное: эклер; в) рулет фруктовый; г) торт со взбитыми сливками; д) кекс из дрожжевого теста. 5. Определение фактического выхода изделий. 6. Оформление изделий. 7. Сдача и защита работы преподавателю с дегустацией.
Дидактическая единица: Инновационные технологии приготовления кулинарной продукции (технологии Sous Vide и Cook and Chill)				
8. Технология Sous Vide, Cook and Chill	3	6	11, 12, 7, 8, 9	1. Приготовление биточков из кальмаров и рыбы. 2. Приготовление кулинарной продукции из птицы, рыбы и овощей в режиме вакуумирования по технологии Sous Vide. 3. Определение параметров вакуумирования и потерь при вакуумировании и тепловой обработке. 4. Сдача и защита работу преподавателю.

Таблица 3.3

Темы практических занятий	Активные формы, час.	Часы	Ссылки на результаты обучения	Учебная деятельность
Семестр: 6				
Дидактическая единица: Введение в дисциплину				

1. Вводное занятие	0	2	10, 2, 5, 6, 7	Ознакомление с нормативно-технической документацией Проведение технологических расчетов: определение веса брутто, с учетом сезонности и кондиции сырья, норм взаимозаменяемости определение потерь при механической и тепловой обработке. Порядок составления технологических и технико-технологических карт на кулинарную продукцию и блюда; Составление технологических схем приготовления кулинарных изделий и блюд с использованием графического редактора Microsoft Visio 2007, 2010, 2013
Дидактическая единица: Технология супов и соусов				
2. Технология супов	0	2	10, 2, 5, 6, 7	Опрос по теме. Решение задач по соответствующей теме (сборник задач по технологии продукции общественного питания). Составление технологических схем, карт на кулинарную продукцию (блюда)) по заданию преподавателя. Рассмотрение производственных ситуационных заданий. Написание теста по текущим знаниям по соответствующей теме.
Дидактическая единица: Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий				
3. Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий	0	2	10, 2, 5, 6, 7	Опрос по теме. Решение задач по соответствующей теме (сборник задач по технологии продукции общественного питания). Составление технологических схем, карт на кулинарную продукцию (блюда)) по заданию преподавателя. Рассмотрение производственных ситуационных заданий. Написание теста по текущим знаниям по соответствующей теме.
Дидактическая единица: Технология блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря				

4. Технология блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	0	2	10, 2, 5, 6, 7	Опрос по теме. Решение задач по соответствующей теме (сборник задач по технологии продукции общественного питания). Составление технологических схем, карт на кулинарную продукцию (блюда)) по заданию преподавателя. Рассмотрение производственных ситуационных заданий. Написание теста по текущим знаниям по соответствующей теме.
Дидактическая единица: Технология охлажденной быстрозамороженной и консервированной кулинарной продукции				
5. Технология охлажденной быстрозамороженной и консервированной кулинарной продукции	0	2	10, 2, 5, 6, 7	Опрос по теме. Решение задач по соответствующей теме (сборник задач по технологии продукции общественного питания). Составление технологических схем, карт на кулинарную продукцию (блюда)) по заданию преподавателя. Рассмотрение производственных ситуационных заданий. Написание теста по текущим знаниям по соответствующей теме.
Дидактическая единица: Технология кулинарной продукции из мяса, мясной продукции, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика				
6. Технология кулинарной продукции из мяса, мясной продукции, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика	0	4	10, 2, 5, 6, 7	Опрос по теме. Решение задач по соответствующей теме (сборник задач по технологии продукции общественного питания). Составление технологических схем, карт на кулинарную продукцию (блюда)) по заданию преподавателя. Рассмотрение производственных ситуационных заданий. Написание теста по текущим знаниям по соответствующей теме.
Дидактическая единица: Технология закусок и банкетных блюд				

7. Технология закусок и банкетных блюд	0	2	10, 2, 5, 6	Опрос по теме. Решение задач по соответствующей теме (сборник задач по технологии продукции общественного питания). Составление технологических схем, карт на кулинарную продукцию (блюда) по заданию преподавателя. Рассмотрение производственных ситуационных заданий. Написание теста по текущим знаниям по соответствующей теме.
Дидактическая единица: Технология мучных кулинарных и кондитерских изделий, сладких блюд				
8. Технология мучных кулинарных и кондитерских изделий, сладких блюд	0	2	10, 2, 5, 6	Опрос по теме. Решение задач по соответствующей теме (сборник задач по технологии продукции общественного питания). Составление технологических схем, карт на кулинарную продукцию (блюда) по заданию преподавателя. Рассмотрение производственных ситуационных заданий. Написание теста по текущим знаниям по соответствующей теме.

4. Самостоятельная работа обучающегося

№	Виды самостоятельной работы	Ссылки на результаты обучения	Часы на выполнение	Часы на консультации
Семестр: 6				
1	Курсовая работа	11, 12, 4, 5, 7, 8	30	4
Во время изучения дисциплины студент выполняет курсовую работу на утвержденную тему, подробная информация приведена в приложении №3 : Мацейчик И. В. Технология продукции на предприятиях индустрии питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / И. В. Мацейчик ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234969 . - Загл. с экрана. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042 Технология продукции на предприятиях индустрии питания. методические указания к выполнению курсовой работы по направлению подготовки бакалавра 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания" / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: И. В. Мацейчик, С. М. Корпачева]. - Новосибирск, 2015. - 58, [2] с. : табл.				
2	Подготовка к занятиям	1, 10, 2, 3, 4, 5, 8	38	5

Подготовка к практическим и лабораторным занятиям осуществляется в соответствии с их тематикой по рекомендуемой литературе и лекционному курсу: Технология продукции общественного питания : методические указания к выполнению лабораторных работ для 3 курса очной формы обучения и 4 курса заочной формы обучения (по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания") / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: И. В. Мацейчик, О. Ф. Кушнерова, Т. А. Лебедева]. - Новосибирск, 2007. - 47, [1] с. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000069955 Мацейчик И. В. Технология продукции на предприятиях индустрии питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / И. В. Мацейчик ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234969. - Загл. с экрана. Технология продукции общественного питания : сборник задач для 3-4 курсов ЭМФ очного и заочного обучения специальности 271200 "Технология продуктов общественного питания" / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. И. В. Мацейчик, С. М. Корпачева]. - Новосибирск, 2002. - 50 с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000023424 Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042 Технология продукции общественного питания : методические указания к практическим и семинарским занятиям для студентов IV курса ЭМФ (специальность 271200 - Технология продуктов общественного питания) / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: И. В. Мацейчик, Т. А. Лебедева]. - Новосибирск, 2004. - 28 с. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000029250

3	Подготовка к аттестации	1, 10, 11, 12, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9	27	2
---	-------------------------	---------------------------------------	----	---

Формой итоговой аттестации является экзамен.

Для получения допуска к экзамену студент должен выполнить и защитить все лабораторные работы. Если студент в течение семестра не защитил работы, на экзамене он получает дополнительные вопросы для их защиты, подробная информация приведена в приложениях №1 №2 : Технология продукции общественного питания : методические указания к выполнению лабораторных работ для 3 курса очной формы обучения и 4 курса заочной формы обучения (по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания") / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: И. В. Мацейчик, О. Ф. Кушнерова, Т. А. Лебедева]. - Новосибирск, 2007. - 47, [1] с. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000069955 Мацейчик И. В. Технология продукции на предприятиях индустрии питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / И. В. Мацейчик ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234969. - Загл. с экрана. Технология продукции общественного питания : сборник задач для 3-4 курсов ЭМФ очного и заочного обучения специальности 271200 "Технология продуктов общественного питания" / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. И. В. Мацейчик, С. М. Корпачева]. - Новосибирск, 2002. - 50 с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000023424 Технология продукции общественного питания : методические указания к практическим и семинарским занятиям для студентов IV курса ЭМФ (специальность 271200 - Технология продуктов общественного питания) / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: И. В. Мацейчик, Т. А. Лебедева]. - Новосибирск, 2004. - 28 с. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000029250 Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042

5. Технология обучения

Для организации и контроля самостоятельной работы обучающихся, а также проведения консультаций применяются информационно-коммуникационные технологии (табл. 5.1).

Таблица 5.1

Деятельность	Информационно-коммуникационные технологии
Информирование	e-mail:macejchik@corp.nstu.ru; Среда электронного обучения НГТУ:DiSpace
Консультирование	e-mail:macejchik@corp.nstu.ru; Среда электронного обучения НГТУ:DiSpace

Контроль	e-mail:macejchik@corp.nstu.ru; Среда электронного обучения НГТУ:DiSpace
Размещение учебных материалов	Среда электронного обучения НГТУ:DiSpace; ЭБС:ЭБС НГТУ

Таблица 5.2

Активные и интерактивные формы проведения занятий

№	Наименование активных форм	Коды формируемых компетенций
1	Кейс-стади	ПК.1;
Формируемые умения: у8. уметь правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции		
Краткое описание применения: Применяется при проведении лабораторных работ (решение производственных задач)		
Подробная информация об использовании технологии приводится в "Мацейчик И. В. Технология продукции на предприятиях индустрии питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / И. В. Мацейчик ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234969 . - Загл. с экрана."		

6. Правила аттестации обучающихся по учебной дисциплине

Для аттестации обучающихся по дисциплине используется балльно-рейтинговая система (БРС), позволяющая выставять оценки по традиционной шкале и 15-уровневой ECTS. Краткая информация о БРС приведена в табл. 6.1.

Таблица 6.1

Оцениваемые виды деятельности обучающихся	Мин. балл	Максимальный балл
Семестр: 6		
<i>Лабораторная:</i>	15	30
Контролирующие материалы приводятся в "Мацейчик И. В. Технология продукции на предприятиях индустрии питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / И. В. Мацейчик ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234969 . - Загл. с экрана."		
<i>Практические занятия:</i>	15	30
Контролирующие материалы приводятся в "Технология продукции общественного питания : методические указания к практическим и семинарским занятиям для студентов IV курса ЭМФ (специальность 271200 - Технология продуктов общественного питания) / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: И. В. Мацейчик, Т. А. Лебедева]. - Новосибирск, 2004. - 28 с. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000029250 "		
<i>Курсовая работа:</i>	50	100 (в состав баллов за КР)
Контролирующие материалы приводятся в "Технология продукции на предприятиях индустрии питания. методические указания к выполнению курсовой работы по направлению подготовки бакалавра 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания" / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: И. В. Мацейчик, С. М. Корпачева]. - Новосибирск, 2015. - 58, [2] с. : табл."		
<i>Экзамен:</i>	20	40
Контролирующие материалы (список вопросов) приводятся в "Мацейчик И. В. Технология продукции на предприятиях индустрии питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / И. В. Мацейчик ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234969 . - Загл. с экрана."		

В таблице 6.2 представлено соответствие форм контроля заявляемым требованиям к результатам освоения дисциплины.

Таблица 6.2

Коды компетенций ФГОС	Результаты обучения	Формы контроля	
		Защита КП/КР	Экзамен
ОПК.2	з3. знать технологию производства продукции общественного питания, полуфабрикатов: полуфабрикатов, блюд, мучных кондитерских изделий, их классификацию, ассортимент и требования к качеству		+
	у2. уметь совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к конечной продукции	+	+
	у3. уметь устанавливать экспериментальным путем основные параметры и факторы, определяющие правильность технологического процесса	+	+
ПК.1	з10. знать технологические процессы производства продукции общественного питания, полуфабрикатов: полуфабрикатов, блюд, мучных кондитерских изделий, их классификацию, ассортимент и требования к качеству		+
	з11. знать принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия	+	+
	у7. уметь управлять технологическим процессом производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции		+
	у8. уметь правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции		+
	у9. уметь определять факторы, формирующие качество полуфабрикатов и готовой продукции	+	+
ПК.5	у2. уметь решать ситуационные и проблемные задачи и вопросы		+

Фонд оценочных средств по дисциплине представлен в приложении № 1 к рабочей программе.

7. Литература

Основная литература

1. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 496 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35319.html>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Куткина М.Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Куткина М.Н., Елисеева С.А.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2016.— 168 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/51500.html>.— ЭБС «IPRbooks»
3. Мацейчик И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : сборник задач / И. В. Мацейчик, С. М. Корпачева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2014. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000213950. - Рег. свидетельство № 0321403204.

4. Романова Н.К. Технология продукции общественного питания. Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд [Электронный ресурс]/ Романова Н.К., Хрундин Д.В.— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010.— 92 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/63502.html>.— ЭБС «IPRbooks»
5. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ А.И. Мглинец [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2015.— 736 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40913.html>.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная литература

1. Киселева С. И. Блюда европейской кухни. Сборник рецептур : учебное пособие по дисциплине "Кухня народов мира" по специальности 260501 - "Технология продуктов общественного питания" / С. И. Киселева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2008. - 143, [1] с. : табл. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000087268
2. Реализация концепции здорового питания населения: состояние и перспективы : монография / [Н. Н. Аширова и др.] ; под ред. С. И. Главчевой. - Новосибирск, 2012. - 351 с. : ил., табл.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья / [сост. Л. Е. Годунова]. - СПб., 2004. - 423, [1] с. : ил.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / сост.: Ананина В. А., Ахиба С. Л. и др. - М., 1996. - 619 с.
5. Технология продукции общественного питания. В 2 т.. Т. 1. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке : учебное пособие для вузов / [А. С. Ратушный и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - М., 2004. - 350 с. : ил., табл.
6. Технология продукции общественного питания. В 2 т.. Т. 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий : учебное пособие для вузов / [А. С. Ратушный и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - М., 2004. - 415 с. : ил., табл.

Интернет-ресурсы

1. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии [Электронный ресурс] / С.В. Долгополова - Москва : Ресторанные ведомости, 2005. - 272 с. - Режим доступа : <http://www.twirpx.com/file/1930152/>. - Загл. с экрана.
2. ЭБС НГТУ : <http://elibrary.nstu.ru/>
3. ЭБС «Издательство Лань» : <https://e.lanbook.com/>
4. ЭБС IPRbooks : <http://www.iprbookshop.ru/>
5. ЭБС "Znaniy.com" : <http://znaniy.com/>
6. :

8. Методическое и программное обеспечение

8.1 Методическое обеспечение

1. Мацейчик И. В. Технология продукции на предприятиях индустрии питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / И. В. Мацейчик ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234969. - Загл. с экрана.
2. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042

3. Технология продукции на предприятиях индустрии питания. методические указания к выполнению курсовой работы по направлению подготовки бакалавра 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания" / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: И. В. Мацейчик, С. М. Корпачева]. - Новосибирск, 2015. - 58, [2] с. : табл.
4. Технология продукции общественного питания : методические указания к выполнению лабораторных работ для 3 курса очной формы обучения и 4 курса заочной формы обучения (по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания") / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: И. В. Мацейчик, О. Ф. Кушнерова, Т. А. Лебедева]. - Новосибирск, 2007. - 47, [1] с. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000069955
5. Технология продукции общественного питания : методические указания к практическим и семинарским занятиям для студентов IV курса ЭМФ (специальность 271200 - Технология продуктов общественного питания) / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: И. В. Мацейчик, Т. А. Лебедева]. - Новосибирск, 2004. - 28 с. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000029250
6. Технология продукции общественного питания : сборник задач для 3-4 курсов ЭМФ очного и заочного обучения специальности 271200 "Технология продуктов общественного питания" / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. И. В. Мацейчик, С. М. Корпачева]. - Новосибирск, 2002. - 50 с. : табл. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000023424

8.2 Специализированное программное обеспечение

1 Office

2 Visio

9. Материально-техническое обеспечение

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Для проведения лекционных и практических занятий, защиты курсовых работ

Компьютерный класс

№	Наименование	Назначение
1	Компьютерный класс (Компьютеры объединены в локальную сеть с выходом в Internet)	Для проведения практических занятий и защиты курсовых работ

Специальное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Весы "Экспресс PH-PRO"	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
2	Машина вакуумной упаковки HUALIAN MINERRY CO.LTD т.м.JEJU JDZ-260/PD	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
3	ЭЛЕКТРОПЛИТА "ЛЫСЬВА"	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
4	Пароконвектомат ELECTROUX A0S061EAA1 267000 с подставкой EL6/10 СПС в комплекте	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
5	Шкаф холодильный CARBOMA R 560 C	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ

6	Миксер 5KSM90BWH	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
7	ВЕСЫ лабораторные ВЛКТ-500	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
8	ВЕСЫ лабораторные ВЛКТ-500	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
9	Весы лабораторные электронные CE323	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
10	Весы лабораторные электронные CE323	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
11	Весы ПВ-6	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
12	Весы электронные МК-15,2 A22	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
13	Блендер "Масар" P100 C10 (лаб.спецтехнол.ул.Блюхера32)	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
14	Блендер "Масар" P102 C10 (лаб.спецтехнол.ул.Блюхера32)	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
15	Фритюрница элетр.FB 4LT (лаб.спецтехнолог.,ул.Блюхера32)	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
16	Электромясорубка Binatone	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
17	Стол производственные	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
18	Соковыжималка Kenwood JE810 (лаб.спецтехнолог.,ул.Блюхера32)	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
19	Слайсер Beckers	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
20	ГРИЛЬ КОНТАКТНЫЙ 805	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
21	Морозильник Indesit SFR 167 NF	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
22	ФРИТЮРНИЦА	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
23	ХОЛОДИЛЬНИК АТЛАНТ	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
24	ЭЛЕКТРОННЫЕ ВЕСЫ 173	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
25	Весы	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
26	ХОЛОДИЛЬНИК "БИРЮСА-6"	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
27	ЭЛЕКТРОПЛИТА "ЛЫСЬВА"	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
28	Аппарат контактный сушки АКС-1М	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
29	Блендер 1G 909	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
30	тестораскаточная машина SEEWER RONDO	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ

31	тестомес спирал. мод ТАUR022-2V	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
32	Миксер Масар S серии F4c10	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
33	Шкаф сушильный	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
34	ШКАФ сушильный 2В-151	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
35	Холодильник (витрина) Бирюса 152Е	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
36	Холодильник Атлант МХМ-2706-80	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ

1. Обобщенная структура фонда оценочных средств учебной дисциплины

Обобщенная структура фонда оценочных средств по дисциплине «Технология продукции на предприятиях индустрии питания» приведена в Таблице.

Таблица

Формируемые компетенции	Показатели сформированности компетенций (знания, умения, навыки)	Темы	Этапы оценки компетенций	
			Мероприятия текущего контроля (курсовая работа)	Промежуточная аттестация (экзамен)
ОПК.2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	з3. знать технологию производства продукции общественного питания, полуфабрикатов: полуфабрикатов, блюд, мучных кондитерских изделий, их классификацию, ассортимент и требования к качеству	Технология Sous Vide, Cook and Chill Технология закусок и банкетных блюд Технология кулинарной продукции блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов и круп Технология кулинарной продукции из рыбы, морепродуктов Технология мучных кулинарных и кондитерских изделий Технология сладких блюд Технология супов		Экзамен, вопросы 1–40
ОПК.2	у2. уметь совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к конечной продукции	Вакуумирование Инновационные технологии приготовления кулинарной продукции (технологии Sous Vide и Cap Cold) Классификация и ассортимент изделий из муки. - Физико-химические процессы, происходящие при изготовлении полуфабрикатов из теста: - Пищевая ценность мучных кулинарных и кондитерских изделий. - Классификация и ассортимент изделий из муки. - Технологическая характеристика сырья и его подготовка. - Физико-химические процессы, происходящие при изготовлении полуфабрикатов из теста. Технология мучных блюд, гарниров и кулинарных изделий: - Полуфабрикаты из муки. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических, биологических, микробиологических процессов при их производстве. Технология кулинарной продукции из дрожжевого теста: - Характеристика биохимического способа разрыхления теста. - Способы	Курсовая работа, теоретический и экспериментальный разделы	Экзамен, Вопросы 1–7, 9, 15, 18, 19, 20, 21, 29, 25, 31, 34, 39

		приготовления дрожжевого теста (опарный, безопарный). Централизованное производство дрожжевого теста. Улучшители качества изделий из дрожжевого теста. - Изделия из дрожжевого теста: ассортимент изделий, технологическая схема приготовления изделий (формование, выпечка и т.д.). - Шоковая заморозка Классификация сладких блюд. Технология приготовления, ассортимент, сроки реализации: - Классификация сладких блюд. Ассортимент, сроки реализации. - Технологическая характеристика сырья и его подготовка: фруктов и ягод, молочные, крупяные и сахаристые продукты, желирующие вещества. - Технология приготовления холодных и горячих сладких блюд, ассортимент, сроки хранения и реализации. - Инновации в приготовлении десертов. - Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении сладких блюд, их роль в формировании органолептических показателей качества. Обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом. - Производство полуфабрикатов. Ассортимент, требования к качеству и сроки реализации: - Химический состав, пищевая ценность на ассортимент рыбы, поступающей на предприятия общественного питания; - Обработка рыбы с костным скелетом и производство полуфабрикатов. Ассортимент, требования к качеству, сроки реализации; - Приготовление кнельной и котлетной, массы, ассортимент изделий, требования к качеству; факторы, формирующие качество изделия из кнельной и котлетной массы; - Централизованное производство рыбных полуфабрикатов. Обработка сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов. Централизованное производство полуфабрикатов: -		
--	--	---	--	--

		Характеристика видов птицы, поступающих на предприятия общественного питания: по способу обработки, по упитанности и качеству обработки, по термическому состоянию. - Обработка сельскохозяйственной птицы и приготовление полуфабрикатов. Пищевые отходы их использование в кулинарной практике. - Обработка дичи и приготовление полуфабрикатов. Обработка тушки кролика и приготовление полуфабрикатов Требования к качеству, сроки реализации полуфабрикатов - Технология блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика: - Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой кулинарной обработке. Нормы потерь массы полуфабрикатов при тепловой обработке. Соусы. Классификация, технология и кулинарное назначение: - Кулинарное использование соусов. Пищевая ценность; - Классификация и ассортимент соусов; - Полуфабрикаты, используемые в производстве соусов; - Изменения, происходящие при производстве соусов, их роль в формировании органолептических показателей качества; - Технология приготовления соусов на бульонах, молоке, сметане и кефире - Технология приготовления соусов красного, белого основных и их производных; - Технология соусов на молоке, сметане, кефире; - Технология соусов: яично-маслянных, на растительном масле, молоке и сметане. Концентрированные полуфабрикаты: - Технология яично-масляных соусов; - Приготовление соусов на растительном масле; - Концентрированные полуфабрикаты соусов; - Инновации в приготовлении соусов в ресторане: быстрые, легкие, дипы, дрессинги. - Требования к качеству соусов. Правила подбора к блюдам. Супы.: - Классификация супов; - Физиологическая роль супов; - Технология приготовления бульонов		
--	--	---	--	--

		(костного, мясокостного, рыбного, из птицы, грибов, фюме) - Требования к качеству бульонов, сроки реализации. - Технология заправочных супов. Классификация, ассортимент. - Технология супов: прозрачных, пюреобразных, холодных и сладких. - Особенности ресторанной подачи Технология Sous Vide, Cook and Chill Технология блюд и гарниров из отварных , жареных и тушеных овощей: - Технология блюд из отварного картофеля и овощей; - Технология и ассортимент блюд из жареных картофеля и овощей; - Физико-химические процессы, происходящие в картофеле и овощах при тепловой кулинарной обработке. - Требования к качеству блюд из овощей. - Роль физико-химических свойств картофеля и овощей в формировании структурно-механических характеристик, пищевой ценности и органолептических показателей качества; - Технология блюд из замороженных овощей. - Пути повышения пищевой ценности блюд из овощей. Технология блюд из мяса и субпродуктов. Ассортимент и требования к качеству: - Технология блюд из отварного мяса и субпродуктов. Ассортимент, требования к качеству, сроки реализации. - Технология блюд из тушеного мяса и субпродуктов. Ассортимент, требования к качеству, сроки реализации. - Технология запеченных мясных блюд. Ассортимент, требования к качеству, сроки реализации. - Изменения, происходящие в полуфабрикатах при тепловой кулинарной обработке, их роль в формировании структурно-механических свойств, пищевой ценности готовой продукции. Технология блюд из отварной, припущенной, жареной и тушеной рыбы: - Технология блюд из отварной и припущенной рыбы, ассортимент, требования к качеству. Особенности подачи. - Технология блюд из жареной рыбы, ассортимент, оформление, сроки реализации. - Технология		
--	--	--	--	--

		блюд из тушеной, запеченной рыбы, ассортимент, требования к качеству, сроки реализации. - Изменения, происходящие в рыбе при тепловой обработке. Технология закусок и банкетных блюд Технология кулинарной продукции блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов и круп Технология кулинарной продукции из мяса: - Технологическая характеристика мясного сырья, поступившего на предприятия общественного питания. Требования к качеству; - Технология стейков, классификация степени прожарки - Производство крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов, ассортимент, кулинарное использование, требования к качеству (ОСТ, ТУ, ТИ). - Технология приготовления рубленых полуфабрикатов, ассортимент физико-химические процессы, происходящие на стадии их производства и обуславливающие их структурно-механические свойства, требования к качеству, сроки реализации. - Централизованное производство мясных полуфабрикатов. Условие, режим и сроки хранения. - Механическая кулинарная обработка субпродуктов и приготовление полуфабрикатов, условия и срок хранения. - Обработка мяса диких животных и приготовление полуфабрикатов. Технология кулинарной продукции из рыбы, морепродуктов Технология мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста: бисквитное, песочное, заварное, слоеное, белково-воздушное тесто: - Технология приготовления бисквитного теста и ассортимент изделий. - Технология и ассортимент изделий из песочного теста. - Технология приготовления заварного теста, ассортимент. - Технология и ассортимент изделий из слоеного теста и из		
--	--	---	--	--

		фило - Технология и ассортимент изделий из белково-воздушного и орехового полуфабрикатов. Технология отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий: - Классификация отделочных полуфабрикатов - Характеристика ассортимента сахарных полуфабрикатов (сиропы, помадки, глазурь и т.д.). - Технология кремов. Ассортимент, требования к качеству. Сроки реализации. - Тулипное тесто, нугатин. - Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации готовой продукции. Технология мучных кулинарных и кондитерских изделий Технология обработки нерыбных продуктов моря. - Приготовление полуфабрикатов и блюд: - Первичная обработка нерыбных продуктов моря. - Приготовление полуфабрикатов, ассортимент, требования к качеству, сроки реализации; - Технология блюд и закусок из морепродуктов, ассортимент, требования к качеству. Технология, оформление и подача закусок из мяса, рыбы, морепродуктов и овощей. Банкетные, фуршетные закуски: - Санитарно-гигиенические и технологические требования, предъявляемые к изготовлению холодных блюд и закусок в предприятиях общественного питания. - Горячие закуски. - Требования к качеству закусок, оформлению, условия и сроки реализации. Технология охлажденных блюд и кулинарных изделий Технология производства кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов. Централизованное производство овощных полуфабрикатов различной степени готовности: - Производство овощных полуфабрикатов, их ассортимент, требования к качеству, сроки хранения, кулинарное использование; - Физико-химические процессы, происходящие в овощах при производстве полуфабрикатов и обуславливающие		
--	--	---	--	--

		изменения массы, пищевой ценности, цвета; - Нормы отходов и технологические приемы, способствующие снижению отходов при обработке овощей; - Централизованное производство овощных полуфабрикатов с частичной тепловой обработкой. Вакуумирование. Требования к качеству. Ассортимент. Сроки хранения. Технология сладких блюд Технология супов		
ОПК.2	у3. уметь устанавливать экспериментальным путем основные параметры и факторы, определяющие правильность технологического процесса	Вводное занятие Технология блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря Технология закусок и банкетных блюд Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий Технология кулинарной продукции из мяса, мясной продукции, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика Технология мучных кулинарных и кондитерских изделий, сладких блюд Технология охлажденной быстрозамороженной и консервированной кулинарной продукции Технология супов	Курсовая работа, экспериментальный раздел	Экзамен, вопросы 1–40
ПК.1/ПТП способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	з10. знать технологические процессы производства продукции общественного питания, полуфабрикатов: полуфабрикатов, блюд, мучных кондитерских изделий, их классификацию, ассортимент и требования к качеству	Вакуумирование Вводное занятие Инновационные технологии приготовления кулинарной продукции (технологии Sous Vide и Cap Cold) Классификация и ассортимент изделий из муки. - Физико-химические процессы, происходящие при изготовлении полуфабрикатов из теста: - Пищевая ценность мучных кулинарных и кондитерских изделий. - Классификация и ассортимент изделий из муки. - Технологическая характеристика сырья и его подготовка. - Физико-химические процессы, происходящие при изготовлении полуфабрикатов из теста. Технология мучных блюд, гарниров и кулинарных изделий: - Полуфабрикаты из муки. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических, биологических, микробиологических процессов при их производстве. Технология кулинарной продукции из дрожжевого теста: - Характеристика	Курсовая работа, теоретический раздел	Экзамен, вопросы 1–40

		биохимического способа разрыхления теста. - Способы приготовления дрожжевого теста (опарный, безопарный). Централизованное производство дрожжевого теста. Улучшители качества изделий из дрожжевого теста. - Изделия из дрожжевого теста: ассортимент изделий, технологическая схема приготовления изделий (формование, выпечка и т.д.). - Шоковая заморозка Классификация сладких блюд. Технология приготовления, ассортимент, сроки реализации: - Классификация сладких блюд. Ассортимент, сроки реализации. - Технологическая характеристика сырья и его подготовка: фруктов и ягод, молочные, крупяные и сахаристые продукты, желирующие вещества. - Технология приготовления холодных и горячих сладких блюд, ассортимент, сроки хранения и реализации. - Инновации в приготовлении десертов. - Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении сладких блюд, их роль в формировании органолептических показателей качества. Обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом. - Производство полуфабрикатов. Ассортимент, требования к качеству и сроки реализации: - Химический состав, пищевая ценность на ассортимент рыбы, поступающей на предприятия общественного питания; - Обработка рыбы с костным скелетом и производство полуфабрикатов. Ассортимент, требования к качеству, сроки реализации; - Приготовление кнельной и котлетной, массы, ассортимент изделий, требования к качеству; факторы, формирующие качество изделия из кнельной и котлетной массы; - Централизованное производство рыбных полуфабрикатов. Обработка сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов. Централизованное		
--	--	--	--	--

		производство полуфабрикатов: - Характеристика видов птицы, поступающих на предприятия общественного питания: по способу обработки, по упитанности и качеству обработки, по термическому состоянию. - Обработка сельскохозяйственной птицы и приготовление полуфабрикатов. Пищевые отходы их использование в кулинарной практике. - Обработка дичи и приготовление полуфабрикатов. Обработка тушки кролика и приготовление полуфабрикатов Требования к качеству, сроки реализации полуфабрикатов - Технология блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика: - Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой кулинарной обработке. Нормы потерь массы полуфабрикатов при тепловой обработке. Соусы. Классификация, технология и кулинарное назначение: - Кулинарное использование соусов. Пищевая ценность; - Классификация и ассортимент соусов; - Полуфабрикаты, используемые в производстве соусов; - Изменения, происходящие при производстве соусов, их роль в формировании органолептических показателей качества; - Технология приготовления соусов на бульонах, молоке, сметане и кефире - Технология приготовления соусов красного, белого основных и их производных; - Технология соусов на молоке, сметане, кефире; - Технология соусов: яично-маслянных, на растительном масле, молоке и сметане. Концентрированные полуфабрикаты: - Технология яично-масляных соусов; - Приготовление соусов на растительном масле; - Концентрированные полуфабрикаты соусов; - Инновации в приготовлении соусов в ресторане: быстрые, легкие, дипы, дрессинги. - Требования к качеству соусов. Правила подбора к блюдам. Супы.: - Классификация супов; - Физиологическая		
--	--	---	--	--

		роль супов; - Технология приготовления бульонов (костного, мясокостного, рыбного, из птицы, грибов, фюме) - Требования к качеству бульонов, сроки реализации. - Технология заправочных супов. Классификация, ассортимент. - Технология супов: прозрачных, пюреобразных, холодных и сладких. - Особенности ресторанной подачи Технология блюд и гарниров из отварных, жареных и тушеных овощей: - Технология блюд из отварного картофеля и овощей; - Технология и ассортимент блюд из жареных картофеля и овощей; - Физико-химические процессы, происходящие в картофеле и овощах при тепловой кулинарной обработке. - Требования к качеству блюд из овощей. - Роль физико-химических свойств картофеля и овощей в формировании структурно-механических характеристик, пищевой ценности и органолептических показателей качества; - Технология блюд из замороженных овощей. - Пути повышения пищевой ценности блюд из овощей. Технология блюд из мяса и субпродуктов. Ассортимент и требования к качеству: - Технология блюд из отварного мяса и субпродуктов. Ассортимент, требования к качеству, сроки реализации. - Технология блюд из тушеного мяса и субпродуктов. Ассортимент, требования к качеству, сроки реализации. - Технология запеченных мясных блюд. Ассортимент, требования к качеству, сроки реализации. - Изменения, происходящие в полуфабрикатах при тепловой кулинарной обработке, их роль в формировании структурно-механических свойств, пищевой ценности готовой продукции. Технология блюд из отварной, припущенной, жареной и тушеной рыбы: - Технология блюд из отварной и припущенной рыбы, ассортимент, требования к качеству. Особенности подачи. - Технология блюд из жареной рыбы, ассортимент, оформление, сроки		
--	--	--	--	--

		реализации. - Технология блюд из тушеной, запеченной рыбы, ассортимент, требования к качеству, сроки реализации. - Изменения, происходящие в рыбе при тепловой обработке. Технология блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря Технология закусок и банкетных блюд Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий Технология кулинарной продукции из мяса, мясной продукции, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика Технология кулинарной продукции из мяса: - Технологическая характеристика мясного сырья, поступившего на предприятия общественного питания. Требования к качеству; - Технология стейков, классификация степени прожарки - Производство крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов, ассортимент, кулинарное использование, требования к качеству (ОСТ, ТУ, ТИ). - Технология приготовления рубленых полуфабрикатов, ассортимент физико-химические процессы, происходящие на стадии их производства и обуславливающие их структурно-механические свойства, требования к качеству, сроки реализации. - Централизованное производство мясных полуфабрикатов. Условие, режим и сроки хранения. - Механическая кулинарная обработка субпродуктов и приготовление полуфабрикатов, условия и срок хранения. - Обработка мяса диких животных и приготовление полуфабрикатов. Технология мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста: бисквитное, песочное, заварное, слоеное, белково-воздушное тесто: - Технология приготовления бисквитного теста и ассортимент изделий. - Технология и ассортимент изделий из песочного теста. - Технология приготовления заварного теста, ассортимент. - Технология и ассортимент		
--	--	--	--	--

		изделий из слоеного теста и из фило - Технология и ассортимент изделий из белково-воздушного и орехового полуфабрикатов. Технология отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий: - Классификация отделочных полуфабрикатов - Характеристика ассортимента сахарных полуфабрикатов (сиропы, помадки, глазурь и т.д.). - Технология кремов. Ассортимент, требования к качеству. Сроки реализации. - Туляпное тесто, нугатин. - Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации готовой продукции. Технология мучных кулинарных и кондитерских изделий, сладких блюд Технология обработки нерыбных продуктов моря. - Приготовление полуфабрикатов и блюд: - Первичная обработка нерыбных продуктов моря. - Приготовление полуфабрикатов, ассортимент, требования к качеству, сроки реализации; - Технология блюд и закусок из морепродуктов, ассортимент, требования к качеству. Технология, оформление и подача закусок из мяса, рыбы, морепродуктов и овощей. Банкетные, фуршетные закуски: - Санитарно-гигиенические и технологические требования, предъявляемые к изготовлению холодных блюд и закусок в предприятиях общественного питания. - Горячие закуски. - Требования к качеству закусок, оформлению, условия и сроки реализации. Технология охлажденной быстрозамороженной и консервированной кулинарной продукции Технология охлажденных блюд и кулинарных изделий Технология производства кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов. Централизованное производство овощных полуфабрикатов различной степени готовности: - Производство овощных полуфабрикатов, их ассортимент, требования к		
--	--	--	--	--

		качеству, сроки хранения, кулинарное использование; - Физико-химические процессы, происходящие в овощах при производстве полуфабрикатов и обуславливающие изменения массы, пищевой ценности, цвета; - Нормы отходов и технологические приемы, способствующие снижению отходов при обработке овощей; - Централизованное производство овощных полуфабрикатов с частичной тепловой обработкой. Вакуумирование. Требования к качеству. Ассортимент. Сроки хранения. Технология супов		
ПК.1/ПТП	з11. знать принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия	Вакуумирование Инновационные технологии приготовления кулинарной продукции (технологии Sous Vide и Cap Cold) Классификация и ассортимент изделий из муки. - Физико-химические процессы, происходящие при изготовлении полуфабрикатов из теста: - Пищевая ценность мучных кулинарных и кондитерских изделий. - Классификация и ассортимент изделий из муки. - Технологическая характеристика сырья и его подготовка. - Физико-химические процессы, происходящие при изготовлении полуфабрикатов из теста. Технология мучных блюд, гарниров и кулинарных изделий: - Полуфабрикаты из муки. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических, биологических, микробиологических процессов при их производстве. Технология кулинарной продукции из дрожжевого теста: - Характеристика биохимического способа разрыхления теста. - Способы приготовления дрожжевого теста (опарный, безопарный). Централизованное производство дрожжевого теста. Улучшители качества изделий из дрожжевого теста. - Изделия из дрожжевого теста: ассортимент изделий, технологическая схема приготовления изделий (формование, выпечка и т.д.). - Шоковая заморозка Классификация сладких блюд.	Курсовая работа, теоретический раздел	Экзамен, вопросы 1–40

		Технология приготовления, ассортимент, сроки реализации: - Классификация сладких блюд. Ассортимент, сроки реализации. - Технологическая характеристика сырья и его подготовка: фруктов и ягод, молочные, крупяные и сахаристые продукты, желирующие вещества. - Технология приготовления холодных и горячих сладких блюд, ассортимент, сроки хранения и реализации. - Инновации в приготовлении десертов. - Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении сладких блюд, их роль в формировании органолептических показателей качества. Обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом. - Производство полуфабрикатов. Ассортимент, требования к качеству и сроки реализации: - Химический состав, пищевая ценность на ассортимент рыбы, поступающей на предприятия общественного питания; - Обработка рыбы с костным скелетом и производство полуфабрикатов. Ассортимент, требования к качеству, сроки реализации; - Приготовление кнельной и котлетной, массы, ассортимент изделий, требования к качеству; факторы, формирующие качество изделия из кнельной и котлетной массы; - Централизованное производство рыбных полуфабрикатов. Обработка сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов. Централизованное производство полуфабрикатов: - Характеристика видов птицы, поступающих на предприятия общественного питания: по способу обработки, по упитанности и качеству обработки, по термическому состоянию. - Обработка сельскохозяйственной птицы и приготовление полуфабрикатов. Пищевые отходы их использование в кулинарной практике. - Обработка дичи и		
--	--	---	--	--

		приготовление полуфабрикатов. Обработка тушки кролика и приготовление полуфабрикатов Требования к качеству, сроки реализации полуфабрикатов - Технология блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика: - Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой кулинарной обработке. Нормы потерь массы полуфабрикатов при тепловой обработке. Соусы. Классификация, технология и кулинарное назначение: - Кулинарное использование соусов. Пищевая ценность; - Классификация и ассортимент соусов; - Полуфабрикаты, используемые в производстве соусов; - Изменения, происходящие при производстве соусов, их роль в формировании органолептических показателей качества; - Технология приготовления соусов на бульонах, молоке, сметане и кефире - Технология приготовления соусов красного, белого основных и их производных; - Технология соусов на молоке, сметане, кефире; - Технология соусов: яично-маслянных, на растительном масле, молоке и сметане. Концентрированные полуфабрикаты: - Технология яично-масляных соусов; - Приготовление соусов на растительном масле; - Концентрированные полуфабрикаты соусов; - Инновации в приготовлении соусов в ресторане: быстрые, легкие, дипы, дрессинги. - Требования к качеству соусов. Правила подбора к блюдам. Супы.: - Классификация супов; - Физиологическая роль супов; - Технология приготовления бульонов (костного, мясокостного, рыбного, из птицы, грибов, фюме) - Требования к качеству бульонов, сроки реализации. - Технология заправочных супов. Классификация, ассортимент. - Технология супов: прозрачных, пюреобразных, холодных и сладких. - Особенности ресторанной подачи Технология Sous Vide, Cook and Chill Технология		
--	--	--	--	--

		блюд и гарниров из отварных , жареных и тушеных овощей: - Технология блюд из отварного картофеля и овощей; - Технология и ассортимент блюд из жареных картофеля и овощей; - Физико-химические процессы, происходящие в картофеле и овощах при тепловой кулинарной обработке. - Требования к качеству блюд из овощей. - Роль физико-химических свойств картофеля и овощей в формировании структурно-механических характеристик, пищевой ценности и органолептических показателей качества; - Технология блюд из замороженных овощей. - Пути повышения пищевой ценности блюд из овощей. Технология блюд из мяса и субпродуктов. Ассортимент и требования к качеству: - Технология блюд из отварного мяса и субпродуктов. Ассортимент, требования к качеству, сроки реализации. - Технология блюд из тушеного мяса и субпродуктов. Ассортимент, требования к качеству, сроки реализации. - Технология запеченных мясных блюд. Ассортимент, требования к качеству, сроки реализации. - Изменения, происходящие в полуфабрикатах при тепловой кулинарной обработке, их роль в формировании структурно-механических свойств, пищевой ценности готовой продукции. Технология блюд из отварной, припущенной, жареной и тушеной рыбы: - Технология блюд из отварной и припущенной рыбы, ассортимент, требования к качеству. Особенности подачи. - Технология блюд из жареной рыбы, ассортимент, оформление, сроки реализации. - Технология блюд из тушеной, запеченной рыбы, ассортимент, требования к качеству, сроки реализации. - Изменения, происходящие в рыбе при тепловой обработке. Технология закусок и банкетных блюд Технология кулинарной продукции блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы Технология кулинарной продукции из картофеля,		
--	--	---	--	--

		овощей и грибов и круп Технология кулинарной продукции из мяса: - Технологическая характеристика мясного сырья, поступившего на предприятия общественного питания. Требования к качеству; - Технология стейков, классификация степени прожарки - Производство крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов, ассортимент, кулинарное использование, требования к качеству (ОСТ, ТУ, ТИ). - Технология приготовления рубленых полуфабрикатов, ассортимент физико-химические процессы, происходящие на стадии их производства и обуславливающие их структурно-механические свойства, требования к качеству, сроки реализации. - Централизованное производство мясных полуфабрикатов. Условие, режим и сроки хранения. - Механическая кулинарная обработка субпродуктов и приготовление полуфабрикатов, условия и срок хранения. - Обработка мяса диких животных и приготовление полуфабрикатов. Технология кулинарной продукции из рыбы, морепродуктов Технология мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста: бисквитное, песочное, заварное, слоеное, белково-воздушное тесто: - Технология приготовления бисквитного теста и ассортимент изделий. - Технология и ассортимент изделий из песочного теста. - Технология приготовления заварного теста, ассортимент. - Технология и ассортимент изделий из слоеного теста и из фило - Технология и ассортимент изделий из белково-воздушного и орехового полуфабрикатов. Технология отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий: - Классификация отделочных полуфабрикатов - Характеристика ассортимента сахарных полуфабрикатов (сиропы, помадки, глазурь и т.д.). - Технология кремов.		
--	--	---	--	--

		Ассортимент, требования к качеству. Сроки реализации. - Тулипное тесто, нугатин. - Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации готовой продукции. Технология мучных кулинарных и кондитерских изделий Технология обработки нерыбных продуктов моря. - Приготовление полуфабрикатов и блюд: - Первичная обработка нерыбных продуктов моря. - Приготовление полуфабрикатов, ассортимент, требования к качеству, сроки реализации; - Технология блюд и закусок из морепродуктов, ассортимент, требования к качеству. Технология, оформление и подача закусок из мяса, рыбы, морепродуктов и овощей. Банкетные, фуршетные закуски: - Санитарно-гигиенические и технологические требования, предъявляемые к изготовлению холодных блюд и закусок в предприятиях общественного питания. - Горячие закуски. - Требования к качеству закусок, оформлению, условия и сроки реализации. Технология охлажденных блюд и кулинарных изделий Технология производства кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов. Централизованное производство овощных полуфабрикатов различной степени готовности: - Производство овощных полуфабрикатов, их ассортимент, требования к качеству, сроки хранения, кулинарное использование; - Физико-химические процессы, происходящие в овощах при производстве полуфабрикатов и обуславливающие изменения массы, пищевой ценности, цвета; - Нормы отходов и технологические приемы, способствующие снижению отходов при обработке овощей; - Централизованное производство овощных полуфабрикатов с частичной тепловой обработкой. Вакуумирование. Требования к качеству. Ассортимент. Сроки хранения. Технология сладких		
--	--	--	--	--

		блюد Технология супов		
ПК.1/ПТП	у7. уметь управлять технологическим процессом производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции	Вводное занятие Технология блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря Технология закусок и банкетных блюд Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий Технология кулинарной продукции из мяса, мясной продукции, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика Технология мучных кулинарных и кондитерских изделий, сладких блюд Технология охлажденной быстрозамороженной и консервированной кулинарной продукции Технология супов	Курсовая работа, теоретический раздел	Экзамен, вопросы 1–40
ПК.1/ПТП	у8. уметь правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции	Вводное занятие Технология Sous Vide, Cook and Chill Технология блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря Технология закусок и банкетных блюд Технология кулинарной продукции блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов и круп Технология кулинарной продукции из мяса, мясной продукции, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика Технология кулинарной продукции из рыбы, морепродуктов Технология мучных кулинарных и кондитерских изделий Технология охлажденной быстрозамороженной и консервированной кулинарной продукции Технология сладких блюд Технология супов	Курсовая работа, теоретический раздел	Экзамен, вопросы 1–40
ПК.1/ПТП	у9. уметь определять факторы, формирующие качество полуфабрикатов и готовой продукции	Технология Sous Vide, Cook and Chill Технология закусок и банкетных блюд Технология кулинарной продукции блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов и круп Технология кулинарной продукции из рыбы,	Курсовая работа, теоретический раздел	Экзамен, вопросы 1–40

		морепродуктов Технология мучных кулинарных и кондитерских изделий Технология сладких блюд Технология супов		
ПК.5/ПТП способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	у1. уметь решать ситуационные и проблемные задачи и вопросы	Вводное занятие Технология блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря Технология закусок и банкетных блюд Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий Технология кулинарной продукции из мяса, мясной продукции, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика Технология мучных кулинарных и кондитерских изделий, сладких блюд Технология охлажденной быстрозамороженной и консервированной кулинарной продукции Технология супов	Курсовая работа, теоретический раздел	Экзамен, вопросы 1–40

2. Методика оценки этапов формирования компетенций в рамках дисциплины.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в 6 семестре - в форме экзамена, который направлен на оценку сформированности компетенций ОПК.2, ПК.1/ПТП, ПК.5/ПТП.

Экзамен проводится в устной форме и содержит 2 теоретических вопроса и практическое задание, в которое входит решение задачи и составление технологической схемы.

Кроме того, сформированность компетенций проверяется при проведении мероприятий текущего контроля, указанных в таблице раздела 1.

В 6 семестре обязательным этапом текущей аттестации является курсовая работа. Требования к выполнению курсовой работы, состав и правила оценки сформулированы в паспорте курсовой работы.

Общие правила выставления оценки по дисциплине определяются балльно-рейтинговой системой, приведенной в рабочей программе дисциплины.

На основании приведенных далее критериев можно сделать общий вывод о сформированности компетенций ОПК.2, ПК.1/ПТП, ПК.5/ПТП, за которые отвечает дисциплина, на разных уровнях.

Общая характеристика уровней освоения компетенций.

Ниже порогового. Уровень выполнения работ не отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, пробелы могут носить существенный характер, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы не достаточно, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнены или выполнены с существенными ошибками (0–49 баллов).

Пороговый. Уровень выполнения работ отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые виды заданий выполнены с ошибками (50–72 баллов).

Базовый. Уровень выполнения работ отвечает всем основным требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки (73–86 баллов).

Продвинутый. Уровень выполнения работ отвечает всем требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному (87–100 баллов).

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»
Кафедра технологии и организации пищевых производств

Паспорт экзамена

по дисциплине «Технология продукции на предприятиях индустрии питания», 6 семестр

1. Методика оценки

Экзамен проводится в устной форме по билетам. Билет формируется по следующему правилу: первый вопрос выбирается из диапазона вопросов 1–20, второй вопрос из диапазона вопросов 21–40 (список вопросов приведен ниже). В ходе экзамена преподаватель вправе задавать студенту дополнительные вопросы из общего перечня (п. 4).

Форма экзаменационного билета

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 1

к экзамену по дисциплине «Технология продукции на предприятиях индустрии
питания»

1. Технология приготовления заправочных супов, общие правила. Ассортимент. Требования к качеству.
2. Классификация, характеристика, пищевая ценность, химический состав нерыбного сырья водного происхождения.
3. Решить задачу
Определить массу полутуши говядины II категории, необходимой для приготовления 120 порций бефстроганов с выходом 75 г (рец. №375).
Составить технологическую схему блюда «Бефстроганов» (рец. №375).
№375 Бефстроганов

Наименование продуктов	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (вырезка, толстый и тонкий края, верхний и внутренний куски тазобедренной части)	216	159	162	119	107	79
или телятина (корейка, тазобедренная часть, лопаточная часть)	241	159	180	119	120	79
Лук репчатый	57	48	43	36	29	24
Масса лука пассерованного	-	24	-	18	-	12

Мука пшеничная	6	6	5	5	4	4
Сметана	40	40	30	30	20	20
Соус Южный	5	5	4	4	3	3
Масса жаренного мяса	-	100	-	75	-	50
Масса соуса и пассерованного лука	-	100	-	75	-	50
Гарнир №№470, 473-475, 476	-	150	-	150	-	150
Выход	-	350	-	300	-	250

Нарезанное широкими кусками мясо отбивают до толщины 5-8 мм и нарезают брусочками длиной 30-40 мм массой по 5-7 г. Полученные кусочки кладут ровным тонким слоем на сковороду с жиром, разогретым до температуры 150-180 °С, посыпают солью и перцем и жарят, непрерывно помешивая, в течение 3-4 мин. Из пассерованной без жира муки, сметаны, соуса Южного согласно рецептуре приготавливают соус. В соус кладут пассерованный лук, заливают им обжаренное мясо и доводят до кипения. Соус Южный можно исключить, соответственно увеличив закладку сметаны. Отпускают бефстроганов вместе с соусом, гарнир подают отдельно (по III колонке допускается совместная подача).

Гарниры – картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, крокеты картофельные.

Задание 2

Ответить на вопрос: Факторы, влияющие на структурно-механические свойства рубленых мясных п/ф из котлетной массы.

Утверждаю: зав. кафедрой ТОПП _____ Л.Н. Рождественская
(подпись) (дата)

2. Критерии оценки

- Ответ на экзаменационный билет считается **неудовлетворительным**, если студент при ответе на вопросы не дает определений основных понятий, не способен показать причинно-следственные связи явлений, при решении задачи допускает принципиальные ошибки, оценка составляет *0–19 баллов*.
- Ответ на экзаменационный билет (тест) засчитывается на **пороговом** уровне, если студент при ответе на вопросы дает определение основных понятий, может показать причинно-следственные связи явлений, при решении задачи допускает непринципиальные ошибки, например, вычислительные, оценка составляет *20–26 баллов*.
- Ответ на экзаменационный билет (тест) билет засчитывается на **базовом** уровне, если студент при ответе на вопросы формулирует основные понятия, законы, дает характеристику процессов, явлений, проводит анализ причин, условий, может представить качественные характеристики процессов, не допускает ошибок при решении задачи, оценка составляет *27–34 балла*.
- Ответ на экзаменационный билет (тест) билет засчитывается на **продвинутом** уровне,

если студент при ответе на вопросы проводит сравнительный анализ подходов, проводит комплексный анализ, выявляет проблемы, предлагает механизмы решения, способен представить количественные характеристики определенных процессов, приводит конкретные примеры из практики, не допускает ошибок и способен обосновать выбор метода решения задачи, оценка составляет 35–40 баллов.

3. Шкала оценки

По каждому ответу на вопросы в билете выставляется оценка по пятибалльной системе. Общая оценка на экзамене представляет собой среднеарифметическое значение полученных оценок. Если оценка на экзамене не совпадает с предварительной оценкой, то результирующая оценка выставляется после дополнительной устной беседы или рассчитывается как среднее арифметическое этих двух оценок (округление в сторону предварительной оценки).

Для определения суммарного рейтинга студента экзаменационная оценка переводится в баллы в соответствии с таблицей 1.

Таблица 1

Отлично	35 - 40 баллов
Хорошо	27 - 34 баллов
Удовлетворительная	20 - 26 баллов
Неудовлетворительная	0 - 19 баллов

Суммарный рейтинг студента в баллах за семестр складывается из оценки его деятельности в течение семестра и оценки, полученной на экзамене, в соотношении $60 \div 40$.

Суммарный рейтинг студента рассчитывается в количестве 100 баллов. Максимальный балл проставляется за качественное и своевременное выполнение работ и требований к ним по всем видам деятельности студента и представлен в таблице 2.

Таблица 2

Деятельность студента	Оценка в баллах	
	максимальная	зачетная
Лабораторная работа:		
Теоретический опрос	5	2
Приготовление блюда	15	8
Оформление блюда	5	3
Выполнение и защита	5	2
Практические занятия	30	15
Экзамен	40	20
Итого	100	50

В общей оценке по дисциплине экзаменационные баллы учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины.

Соответствие рейтинговых баллов, оценок по шкале *ECTS* и традиционной шкалы оценки представлено в таблице 3.

Таблица 3

Характеристика работы студента	Диапазон баллов рейтинга	Оценка ECTS	Традиционная (4-уровневая) шкала оценки
«Отлично» – работа высокого качества, уровень выполнения отвечает всем требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному	98-100	A+	отлично
	93-97	A	
	90-92	A-	
«Очень хорошо» – работа хорошая, уровень выполнения отвечает большинству требований, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному	87-89	B+	хорошо
	83-86	B	
	80-82	B-	
«Хорошо» – уровень выполнения работы отвечает всем основным требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки	77-79	C+	
	73-76	C	
	70-72	C-	
«Удовлетворительно» – уровень выполнения работы отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые виды заданий выполнены с ошибками	67-69	D+	удовлетворительно
	63-66	D	
	60-62	D-	
«Посредственно» – работа слабая, уровень выполнения не отвечает большинству требований, теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не	50-59	E	

сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному			
«Неудовлетворительно» (с возможностью пересдачи) – теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий	25-49	<i>FX</i>	неудовлетворительно
«Неудовлетворительно» (без возможности пересдачи) – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий	0-24	F	

В общей оценке по дисциплине экзаменационные баллы учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины.

4. Вопросы к экзамену по дисциплине «Технология продукции на предприятиях индустрии питания»

1. Классификация супов, их физиологическая роль.
2. Супы-пюре. Их назначение. Технология приготовления. Требования к качеству, сроки реализации.
3. Технология приготовления прозрачных супов и гарнирование. Механизм действия оттяжек.
4. Технология приготовления заправочных супов, общие правила. Ассортимент. Требования к качеству.
5. Классификация соусов, их физиологическая роль.
6. Полуфабрикаты, используемые в производстве соусов. («Ру», «Деми-глас»). Изменения, происходящие при производстве соусов. Их роль в формировании органолептических показателей качества блюд.

7. Технология приготовления соуса белого и красного основного и его производных, ассортимент, требования к качеству.
8. Физико-химические процессы, происходящие в овощах при производстве полуфабрикатов и обуславливающие изменения их массы, цвета, пищевой ценности. Полуфабрикаты высокой степени готовности.
9. Способы жарки рыбы. Технология приготовления блюд из жареной рыбы. Ассортимент, оформление. Подача блюд из жареной рыбы.
10. Производство овощных полуфабрикатов, их ассортимент. Полуфабрикаты высокой степени готовности. Требования к качеству, сроки хранения.
11. Технологическая характеристика мясного сырья, поступающего на предприятия общественного питания. Первичная обработка мясных туш говядины.
12. Технологическая схема производства крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов. Ассортимент. Кулинарное использование, требования к качеству. Сроки реализации.
13. Технология приготовления горячих напитков. Ассортимент. Требования к качеству, сроки реализации.
14. Первичная обработка мясных туш говядины. Технологическая характеристика мясного сырья, поступающего на предприятия общественного питания.
15. Особенности приготовления кнельной и котлетной массы, структурно-механические свойства. Ассортимент изделий. Требования к качеству.
16. Технология приготовления блюд из жареного мяса. Ассортимент, требования к качеству. Факторы, формирующие структурно-механические свойства готовой продукции, пищевая ценность.
17. Технология приготовления стейков, степени их прожарки.
18. Первичная обработка сельскохозяйственной домашней птицы, приготовление полуфабрикатов, требования к качеству, сроки реализации.
19. Механическая обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом. Ассортимент полуфабрикатов, физико-химические изменения, происходящие при их приготовлении.
20. Кулинарная обработка (первичная, тепловая) нерыбных продуктов моря (головоногие). Приготовление полуфабрикатов. Ассортимент, принцип подбора гарниров и соусов при отпуске блюд.
21. Классификация, характеристика, пищевая ценность, химический состав нерыбного сырья водного происхождения.
22. Технология охлажденных блюд и кулинарных изделий. Их реализация в предприятиях общественного питания.
23. Охлажденные и быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия. Реализация в предприятиях общественного питания.
24. Технология приготовления рубленых мясных полуфабрикатов, ассортимент, требования к качеству, сроки реализации. Структурно-механические свойства, характеризующие их качество.
25. Классификация сладких блюд. Технологическая характеристика сырья и его подготовка.
26. Отделка выпеченных полуфабрикатов. Условия хранения и сроки реализации готовой продукции.
27. Характеристика и ассортимент сахаристых полуфабрикатов (сиропы, помадки, глазури и т.д.). Условия хранения и сроки реализации.
28. Технология приготовления холодных сладких блюд, ассортимент. Физико-химические изменения, происходящие при приготовлении сладких блюд, их роль в формировании органолептических показателей.
29. Технология приготовления слоеного теста и теста ФИЛО. Ассортимент изделий, требования к качеству, условия и сроки реализации.

30. Технология приготовления песочного теста. Ассортимент изделий, требования к качеству, условия и сроки реализации.
31. Технология приготовления железированных сладких блюд. Характеристика студнеобразователей, используемых при их приготовлении.
32. Технология приготовления бисквитного теста, ассортимент изделий, требования к качеству, условия и сроки реализации.
33. Технология приготовления белково-воздушного и миндально-орехового теста. Ассортимент изделий, требования к качеству, сроки реализации.
34. Классификация отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.
35. Классификация и ассортимент мучных кулинарных и кондитерских изделий. Технологическая характеристика сырья и его подготовка к производству.
36. Полуфабрикаты из муки. Технология приготовления. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических, биологических, микробиологических процессов при их производстве.
37. Пищевая ценность мучных кулинарных изделий. Физико-химические процессы, происходящие при изготовлении полуфабрикатов из теста.
38. Инновационные технологии в общественном питании. Вакуумирование.
39. Закуски, их классификация. Требования к качеству, оформлению, сроки реализации. Горячие закуски.
40. Технология интенсивной заморозки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Паспорт курсовой работы

по дисциплине «Технология продукции на предприятиях индустрии питания», 6 семестр

1. Методика оценки.

Задание: Целью курсовой работы по дисциплине «Технология продукции на предприятиях индустрии питания» является подготовка студента к решению комплекса взаимосвязанных задач – учебных, научных, организационно-технических, объединенных общей темой.

- титульный лист;
- оглавление;
- введение;
- теоретический раздел;
- экспериментальный раздел;
- анализ результатов, заключение;
- составление проекта ТУ, ТИ, СТО
- список использованных источников.

Тему для курсовой работы студента назначает преподаватель.

В теоретическом разделе приводится характеристика сырья, используемого при производстве кулинарной продукции, составляется ТТК, производится расчет пищевой и энергетической ценности блюда с учетом потерь при тепловой обработке.

Экспериментальный раздел выполняется в условиях технологической лаборатории кафедры ТОПП. Производится приготовление блюда на заданное количество порций, определение в биохимической лаборатории органолептических показателей его качества.

На основе полученных данных студент должен сделать заключение о качестве исследуемого блюда или кулинарного изделия и по работе в целом и

2. Критерии оценки.

Работа считается выполненной **на пороговом** уровне, если разработана технология и НТД, определены режимы технологического процесса, проведена органолептическая оценка, однако к работе имеются отдельные замечания, оценка составляет 50–72 баллов из 100 возможных; Работа считается выполненной **на базовом** уровне, если разработана технология и НТД, определены режимы технологического процесса, проведена оценка органолептических и физико-химических показателей, оценка составляет 73–86 баллов из 100 возможных;

Работа считается выполненной **на продвинутом** уровне, если в дополнение к вышеуказанному содержанию и объему работу приведен аналитический обзор существующих технологий, доказана целесообразность и эффективность внедрения разработанной технологии, оценка составляет 87–100 баллов из 100 возможных.

3. Примерный перечень тем курсовой работы

1. Разработка рецептур и технологий производства салатов из овощей. Разработка проекта нормативно-технологической документации (НТД).
2. Разработка технологии производства кондитерского изделия «Печенье «Спекулос»». Разработка проекта нормативно-технологической документации (НТД).
3. Разработка технологий и рецептур термостабильных начинок для мучных кондитерских изделий. Разработка проекта нормативно-технологической документации (НТД).
4. Разработка технологий производства салатов из нерыбных продуктов моря. Разработка проекта нормативно-технологической документации (НТД).
5. Технология производства салатов мясных. Разработка проекта нормативно-технологической документации (НТД).
6. Разработка технологии производства кондитерского изделия «Чизкейк с черникой». Разработка проекта нормативно-технологической документации (НТД).
7. Совершенствование технологии производства супов-пюре овощных. Разработка проекта нормативно-технологической документации (НТД).
8. Совершенствование технологии кекса столичного. Разработка проекта нормативно-технологической документации (НТД).
9. Оптимизация рецептуры творожного полуфабриката. Разработка проекта нормативно-технологической документации (НТД).
10. Разработка технологии производства полуфабрикатов из творога. Разработка проекта нормативно-технологической документации (НТД).