

«

»

“ ”

“ ”

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Технология продукции на предприятиях индустрии питания

: 38.03.02

: 2, : 4

		4
1	()	4
2		144
3	, .	67
4	, .	18
5	, .	18
6	, .	18
7	, .	16
8	, .	2
9	, .	11
10	, .	77
11	(, ,)	
12		

(): 38.03.02

7 12.01.2016 ., : 09.02.2016 .

: 1,

(): 38.03.02

, 5 20.06.2017

, 6 21.06.2017

:

,

:

,

:

. . .

1.

1.1

Компетенция ФГОС: ОПК.6 владение методами принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций; в части следующих результатов обучения:	
11.	
13.	
1.	
Компетенция ФГОС: ПК.6 способность участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений; в части следующих результатов обучения:	
7.	
8.	
9.	
Компетенция ФГОС: ПК.8 владение навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений; в части следующих результатов обучения:	
1.	/

2.

2.1

	(
--	---	--

.6. 11	
1.о технологических процессах производства ресторанной продукции	; ;
2.о методах управления технологическим процессом производства полуфабрикатов и готовой продукции, отвечающих требованиям стандарта	;
3.основы и особенности ресторанных технологий, кулинарной классики, международной терминологии и современных тенденций	; ;
.6. 13	
4.технологические процессы производства разнообразной продукции общественного питания: полуфабрикатов, блюд, мучных кулинарных и кондитерских изделий; их классификаций, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки реализации	; ; ;
.6. 9	
5.определять факторы, формирующие качество полуфабрикатов и готовой продукции	; ; ;
.6. 1	
6.совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к конечной продукции	;
.6. 7	
7.решать проблемные задачи и вопросы	;

.8. 1 /	
8.уметь организовать документооборот в процессе внедрения технологических/продуктовых инноваций или организационных изменений	;
.6. 8	
9.технологией производства определенного ассортимента блюд, искусством сервировки и этикетом потребления	;
.6. 9 ,	
10.методами расчета вложения сырья, составления рецептов, технологических карт и схем	;

3.

3.1

	,	.	
: 4			
:			
1. : - , - . - . - , . - ; - , - ,	0	2	1, 2, 3
:			
2. : - - - - (, , ,) - , - -	0	2	1, 2, 3, 4, 5
: -			

<p>3.</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>:</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>.</p>	0	2	1, 10, 2
:			
<p>4. -</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>"</p> <p>-</p> <p>service.</p> <p>-C "haute cousine"</p> <p>.</p> <p>:plate service;silver service;family</p>	0	1	1, 3, 4, 5, 9
<p>5.</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>.</p>	0	1	1, 3, 4, 5, 9
<p>6.</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>.</p> <p>:</p> <p>," "</p> <p>.</p>	0	1	1, 3, 4, 5, 9
<p>7.</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>.</p>	0	1	1, 3, 4, 5, 9
<p>8.</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>.</p>	0	1	1, 3, 4, 5, 9

9.	0	1	1, 3, 4, 5, 9
10.	0	1	1, 3, 4, 5, 9
11.	0	1	1, 3, 4, 5, 9
12.	0	1	1, 3, 4, 5, 9
13.	0	1	1, 3, 4, 5, 9
14.	0	1	1, 3, 4, 5, 9
15.	0	1	1, 3, 4, 5, 9

	,	.		
--	---	---	--	--

: 4					
:					
1.	,	2	6	10, 4, 5, 9	1. 2. 3. (). 4. 5. 6. 7. (,)
2.		3	6	10, 4, 5, 9	1. 2. 3. (). 4. 5. 6. 7. (,)
3.		3	6	10, 4, 5, 9	1. 2. 3. (). 4. 5. 6. 7. (,)

	,	.		
: 4				
:				
1.	-	1	4	1, 10, 5
Microsoft Visio 2007, 2010				
:				
2.		1	2	10, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9
3.	,	1	2	10, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9

4.	1	2	10, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9	, ()
5.	1	2	10, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9	, ())
6.	1	2	10, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9	, ())
7.	1	2	10, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9	, ())
8.	1	2	10, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9	, ())

4.

: 4				
1		1, 10, 2, 3, 4	30	2
<p>3 :</p> <p>.. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042</p> <p>.. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235001. -</p>				
2		1, 2, 3, 4	27	5
<p>- 19, [1] .. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042</p> <p>IY (271200 -)/ , 2004. - 28 .. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000029250</p> <p>, [2017]. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235001. -</p>				
3		1, 10, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9	20	4
<p>1 2 :</p> <p>.. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042</p> <p>.. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235001. -</p>				

5.

(. 5.1).

5.1

	e-mail:macejchik@corp.nstu.ru; :DiSpace
	e-mail:macejchik@corp.nstu.ru; :DiSpace
	e-mail:macejchik@corp.nstu.ru; :DiSpace
	:DiSpace; :

1	-	.6; .6;
<p>Формируемые умения: з11. знать основные положения и понятия технологии кулинарной продукции в ресторанном бизнесе; з13. знать принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия; у1. уметь выбирать рациональные технологические процессы изготовления продукции, инструменты, эффективное оборудование; у7. уметь решать ситуационные и проблемные задачи и вопросы; у8. уметь правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции; у9. уметь определять факторы, формирующие качество полуфабрикатов и готовой продукции</p>		
<p>Краткое описание применения: Используется при решении ситуационных задач на практических занятиях</p>		
<p>http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235001. -</p>		

6.

() ,

15-

ECTS.

. 6.1.

6.1

: 4		
Лабораторная:	10	20
http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235001. -		
Практические занятия:	10	20
http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000029250"		
РГЗ:	10	20
http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235001. -		
Экзамен:	20	40
http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235001. -		

6.2

6.2

.6	11.	+	+

	13.		+	+
	1.		+	+
.6	7.		+	+
	8.		+	+
	9.		+	+
.8	1.	/		+

1

7.

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. 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.

3. 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»

4. 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»

1. 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.

2. 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.

1. ЭБС НГТУ : <http://elibrary.nstu.ru/>

2. ЭБС «Издательство Лань» : <https://e.lanbook.com/>

3. ЭБС IPRbooks : <http://www.iprbookshop.ru/>

4. ЭБС "Znanium.com" : <http://znanium.com/>

5. :

8.

8.1

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=vtls000235001. - 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 общественного питания : методические указания к практическим и семинарским занятиям для студентов IY 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

8.2

1 Office

2 Visio

9.

-

1	(-) , ,	-

1	(Internet)	-

1	" "	
2	ELECTROUX A0S061EAA1 267000 EL6/10	
3	CARBOMA R 560 C	
4	5KSM90BWH	
5	-6	
6	" " 100 10 (. . . 32)	

7	" " 102 10 (. . . 32)	
8	.FB 4LT (. . . 32)	
9	Binatone	
10		
11	Beckers	
12	805	
13	Indesit SFR 167 NF	
14		
15		
16	173	
17	1G 909	
18	SEEWER RONDO	
19	. TAUR022-2V	
20	Macap S F4c10	
21	() 152	
22	-2706-80	

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

Кафедра технологии и организации пищевых производств

“УТВЕРЖДАЮ”
ДЕКАН ФБ
д.э.н., профессор М.В. Хайруллина
“ ___ ” _____ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Технология продукции на предприятиях индустрии питания

Образовательная программа: 38.03.02 Менеджмент, профиль: Менеджмент в индустрии
питания

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 (РГЗ)	Промежуточная аттестация (экзамен)
ОПК.6 владение методами принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций	з11. знать основные положения и понятия технологии кулинарной продукции в ресторанном бизнесе	<p>Введение: - Предмет ,цель и задачи курса. - Роль дисциплины в формировании специалиста ресторанного сервиса. -Технология ресторанной продукции как наука и искусство, ее особенности. -Исторический путь развития отечественной и зарубежной школы производства ресторанной продукции; традиции и современность. - Блюда ресторанной кухни-определение, отличительные особенности, система критериев и оценок. Классификация сладких блюд. Технология приготовления, 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. - Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении сладких блюд, их роль в формировании органолептических показателей качества. Нормативно-техническая документация на кулинарную продукцию. -Специальная нормативно-технологическая литература и ее роль в формировании качества ресторанной продукции. - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий :структура, состав, содержание. -Технологическая документация: технико-технологические карты, технологические карты, технологические схемы. Нормативно-техническая</p>	РГЗ	Экзамен, вопросы 1–22, практическое задание

		<p>документация на ресторанный продукт Основные технологические принципы производства ресторанной продукции: - Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции - Основные виды пищевых продуктов и признаки их товарного качества - Краткая характеристика способов холодной и тепловой обработки продуктов - Обработка сырья и производства полуфабрикатов из основных продуктов питания (овощи, мясо, рыба, морепродукты) - Экзотические продукты в мировой ресторанной кухне - Местные традиции, влияющие на ассортимент продуктов - Влияние обработки на качество готовой продукции - Принципы сохранения питательной ценности при кулинарной обработке продуктов - Международная терминология профессионального кулинарного языка - Особенности ассортимента блюд ресторанной кухни и их классификация. - Характеристика отдельных групп блюд, особенности дизайна. -Понятия: фирменное, порционное, «дежурное», деликатесное блюдо. -Технология видов подачи:plate service;silver service;family service. -Стиль «haute cuisine» в производстве ресторанной продукции. Технологии приготовления супов - Классификация, характеристика и отличительные особенности приготовления отдельных групп супов.ресторанной кухни,ассортимент. - Технология бульона, прозрачных, пюреобразных и заправочных супов, Виды и состав гарниров -Требования к сервировке, требования к качеству супов Технология закусок сладких блюд и напитков Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий Технология кулинарной продукции из мяса, мясной продукции, сельскохозяйственной птицы,</p>	
--	--	---	--

		<p>дичи и кролика Технология кулинарной продукции из рыбы, морепродуктов и раков Технология мучных кулинарных и кондитерских изделий Технология охлажденной быстрозамороженной и консервированной кулинарной продукции Технология приготовления блюд из яиц и творога: - Характеристика и классификация блюд из яиц творога. - Технологические особенности. - Требования к качеству и сроки хранения блюд из яиц и творога. Технология приготовления вторых горячих блюд из овощей их характеристика, дизайн и правила потребления.. - Принципы выбора способа тепловой обработки в зависимости от вида, формы, размера полуфабриката. - Технология приготовления припущенных, отварных, жареных, тушеных и запеченных овощных блюд - Требования к качеству и сроки хранения Технология приготовления вторых горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий -Характеристика и принципы подготовки сырья - Технология приготовления, блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки круп, бобовых и макаронных изделий. - Национальные блюда,приципы подачи. - Сроки хранения и требования к качеству. Технология приготовления вторых горячих блюд из мяса. -Блюда из мяса,стейки (американская и европейская классификации), , входящие в реестр ресторанных блюд(ростбиф, бифштекс, филе, лангет, антрекот,ромштекс, стейк, котлеты натуральные, шашлык, барбекю, бефстроганов,печень фу-а-гра, блюда из птицы и дичи - Блюда из рубленного мяса - Требования к качеству и сроки хранения. Технология приготовления вторых горячих блюд из рыбы и нерыбных продуктов. -Место блюд из рыбы в реестре мировой кухни. - Классификация, характеристика и первичная обработка сырья -Технология</p>		
--	--	--	--	--

		<p>приготовления припущенных, отварных, жареных, тушеных и запеченных рыбных блюд. - Технология приготовления блюд из морепродуктов. - Дизайн и правила потребления. -Требования к качеству и сроки хранения. Технология приготовления мучных кулинарных и кондитерских изделий. - Классификация и характеристика изделий. - Ассортимент изделий «haute»класса, относящиеся к ресторанной группе. - Особенности сервировки и правила потребления Технология приготовления сладких блюд -Роль в ассортименте блюд ресторанной кухни. - Классификация и общая характеристика. -Холодные сладкие блюда: желе, муссы, самбуки, кремы, компоты, кисели. -Банкетная сервировка свежих ягод, фруктов и мороженого. -Технология горячих сладких блюд: суфле, пудинги, жареные, запеченные и фламбированные фрукты, сладкие каши. -Элементы оформления десертов. - Требования к качеству. Технология приготовления соусов: -Классификация соусов. -Роль в формировании вкуса и ассортимента блюд. - Соусы международной ресторанной кухни . - Технология приготовления: классические, «быстрые» соусы, дрессинги, дипы, десертные и оригинальные соусы. - Требования к качеству соусов, сроки хранения Технология супов и соусов Технология холодных блюд и закусок: - Банкетные и фуршетные закуски. -Дизайн и подача. - Требования к качеству</p>		
ОПК.6	з13. знать принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия	<p>Классификация сладких блюд. Технология приготовления, 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. - Физико-химические процессы,</p>	РГЗ	Экзамен, вопросы 1–22, практическое задание

		<p>происходящие при приготовлении сладких блюд, их роль в формировании органолептических показателей качества.</p> <p>Основные технологические принципы производства ресторанной продукции: - Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции - Основные виды пищевых продуктов и признаки их товарного качества - Краткая характеристика способов холодной и тепловой обработки продуктов - Обработка сырья и производства полуфабрикатов из основных продуктов питания (овощи, мясо, рыба, морепродукты) - Экзотические продукты в мировой ресторанной кухне - Местные традиции, влияющие на ассортимент продуктов - Влияние обработки на качество готовой продукции - Принципы сохранения питательной ценности при кулинарной обработке продуктов - Международная терминология профессионального кулинарного языка - Особенности ассортимента блюд ресторанной кухни и их классификация. - Характеристика отдельных групп блюд, особенности дизайна. -Понятия: фирменное, порционное, «дежурное», деликатесное блюдо. -Технология видов подачи:plate service;silver service;family service. -Стиль «haute cuisine» в производстве ресторанной продукции.</p> <p>Технологии приготовления супов - Классификация, характеристика и отличительные особенности приготовления отдельных групп супов.ресторанной кухни,ассортимент. - Технология бульона, прозрачных,пюреобразных и заправочных супов, Виды и состав гарниров -Требования к сервировке, требования к качеству супов Технология банкетных блюд и закусок Технология блюд из мяса, сельскохозяйственной птицы и рыбы Технология закусок сладких блюд и напитков</p>		
--	--	---	--	--

		<p>Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий</p> <p>Технология кулинарной продукции из мяса, мясной продукции, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика</p> <p>Технология кулинарной продукции из рыбы, морепродуктов и раков</p> <p>Технология мучных кулинарных и кондитерских изделий</p> <p>Технология охлажденной быстрозамороженной и консервированной кулинарной продукции</p> <p>Технология приготовления блюд из яиц и творога: - Характеристика и классификация блюд из яиц творога. - Технологические особенности. - Требования к качеству и сроки хранения блюд из яиц и творога.</p> <p>Технология приготовления вторых горячих блюд из овощей их характеристика, дизайн и правила потребления.. - Принципы выбора способа тепловой обработки в зависимости от вида, формы, размера полуфабриката. - Технология приготовления припущенных, отварных, жареных, тушеных и запеченных овощных блюд - Требования к качеству и сроки хранения</p> <p>Технология приготовления вторых горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий -Характеристика и принципы подготовки сырья - Технология приготовления, блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки круп, бобовых и макаронных изделий. - Национальные блюда,приципы подачи. - Сроки хранения и требования к качеству. Технология приготовления вторых горячих блюд из мяса. -Блюда из мяса,стейки (американская и европейская классификации), , входящие в реестр ресторанных блюд(ростбиф, бифштекс, филе, лангет, антрекот,ромштекс, стейк, котлеты натуральные, шашлык, барбекю, бефстроганов,печень фу-а-гра, блюда из птицы и дичи - Блюда из рубленного мяса - Требования к качеству и сроки хранения. Технология</p>		
--	--	--	--	--

		<p>приготовления вторых горячих блюд из рыбы и нерыбных продуктов. -Место блюд из рыбы в реестре мировой кухни. -</p> <p>Классификация, характеристика и первичная обработка сырья -Технология приготовления припущенных, отварных, жареных, тушеных и запеченных рыбных блюд. -</p> <p>Технология приготовления блюд из морепродуктов. -</p> <p>Дизайн и правила потребления. -Требования к качеству и сроки хранения.</p> <p>Технология приготовления мучных кулинарных и кондитерских изделий. -</p> <p>Классификация и характеристика изделий. -</p> <p>Ассортимент изделий «haute»класса, относящиеся к ресторанной группе. -</p> <p>Особенности сервировки и правила потребления</p> <p>Технология приготовления сладких блюд и мучных кондитерских изделий</p> <p>Технология приготовления сладких блюд -Роль в ассортименте блюд ресторанной кухни. -</p> <p>Классификация и общая характеристика. -Холодные сладкие блюда: желе,муссы, самбуки, кремы, компоты, кисели. -Банкетная сервировка свежих ягод,фруктов и мороженого. -Технология горячих сладких блюд:суфле, пудинги, жареные, запеченные и фламбированные фрукты, сладкие каши. -Элементы оформления десертов. -</p> <p>Требования к качеству.</p> <p>Технология приготовления соусов: -Классификация соусов. -Роль в формировании вкуса и ассортимента блюд. -</p> <p>Соусы международной ресторанной кухни . -</p> <p>Технология приготовления: классические, «быстрые» соусы, дрессинги, дипы,десертные и оригинальные соусы. -</p> <p>Требования к качеству соусов, сроки хранения</p> <p>Технология супов и соусов</p> <p>Технология холодных блюд и закусок: -</p> <p>Банкетные и фуршетные закуски. -Дизайн и подача. -</p> <p>Требования к качеству</p>		
--	--	--	--	--

ОПК.6	у1. уметь выбирать рациональные технологические процессы изготовления продукции, инструменты, эффективное оборудование	Технология закусок сладких блюд и напитков 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 рыбы, морепродуктов и раков Технология мучных кулинарных и кондитерских изделий Технология охлажденной быстрозамороженной и консервированной кулинарной продукции Технология супов и соусов	РГЗ	Экзамен, вопросы 1–22, практическое задание
ПК.6 способность участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений	у7. уметь решать ситуационные и проблемные задачи и вопросы	Технология закусок сладких блюд и напитков 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 рыбы, морепродуктов и раков Технология мучных кулинарных и кондитерских изделий Технология охлажденной быстрозамороженной и консервированной кулинарной продукции Технология супов и соусов	РГЗ	Экзамен, вопросы 1–22, практическое задание
ПК.6	у8. уметь правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции	Классификация сладких блюд. Технология приготовления, 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. - Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении сладких блюд, их роль в формировании органолептических показателей качества. - Особенности ассортимента блюд ресторанной кухни и их классификация. - Характеристика отдельных групп блюд, особенности дизайна. - Понятия: фирменное, порционное, «дежурное», деликатесное	РГЗ	Экзамен, вопросы 1–22, практическое задание

		<p>блюдо. -Технология видов подачи:plate service;silver service;family service. -Стиль «haute cuisine» в производстве ресторанной продукции.</p> <p>Технологии приготовления супов -</p> <p>Классификация,характеристика и отличительные особенности приготовления отдельных групп супов.ресторанной кухни,ассортимент. -</p> <p>Технология бульона, прозрачных,пюреобразных и заправочных супов, Виды и состав гарниров -Требования к сервировке, требования к качеству супов</p> <p>Технология банкетных блюд и закусок</p> <p>Технология блюд из мяса, сельскохозяйственной птицы и рыбы</p> <p>Технология закусок сладких блюд и напитков</p> <p>Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий</p> <p>Технология кулинарной продукции из мяса, мясной продукции, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика</p> <p>Технология кулинарной продукции из рыбы, морепродуктов и раков</p> <p>Технология мучных кулинарных и кондитерских изделий</p> <p>Технология охлажденной быстрозамороженной и консервированной кулинарной продукции</p> <p>Технология приготовления блюд из яиц и творога: - Характеристика и классификация блюд из яиц творога. - Технологические особенности. - Требования к качеству и сроки хранения блюд из яиц и творога.</p> <p>Технология приготовления вторых горячих блюд из овощей их характеристика, дизайн и правила потребления.. - Принципы выбора способа тепловой обработки в зависимости от вида, формы, размера полуфабриката. - Технология приготовления припущенных, отварных, жареных, тушеных и запеченных овощных блюд -</p> <p>Требования к качеству и сроки хранения</p> <p>Технология приготовления вторых горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий -Характеристика и принципы подготовки сырья -</p>		
--	--	---	--	--

		<p>Технология приготовления, блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки круп, бобовых и макаронных изделий. - Национальные блюда,приципы подачи. - Сроки хранения и требования к качеству. Технология приготовления вторых горячих блюд из мяса. -Блюда из мяса,стейки (американская и европейская классификации), , входящие в реестр ресторанных блюд(ростбиф, бифштекс, филе, лангет, антрикот,ромштекс, стейк, котлеты натуральные, шашлык, барбекю, бефстроганов,печень фу-а-гра, блюда из птицы и дичи - Блюда из рубленного мяса - Требования к качеству и сроки хранения. Технология приготовления вторых горячих блюд из рыбы и нерыбных продуктов. -Место блюд из рыбы в реестре мировой кухни. - Классификация, характеристика и первичная обработка сырья -Технология приготовления припущенных, отварных, жареных, тушеных и запеченных рыбных блюд. - Технология приготовления блюд из морепродуктов. - Дизайн и правила потребления. -Требования к качеству и сроки хранения. Технология приготовления мучных кулинарных и кондитерских изделий. - Классификация и характеристика изделий. - Ассортимент изделий «haute»класса, относящиеся к ресторанной группе. - Особенности сервировки и правила потребления</p> <p>Технология приготовления сладких блюд и мучных кондитерских изделий</p> <p>Технология приготовления сладких блюд -Роль в ассортименте блюд ресторанной кухни. - Классификация и общая характеристика. -Холодные сладкие блюда:. желе,муссы, самбуки, кремы, компоты, кисели. -Банкетная сервировка свежих ягод,фруктов и мороженого. -Технология горячих сладких блюд:суфле, пудинги, жареные, запеченные и фламбированные фрукты, сладкие каши. -Элементы</p>		
--	--	---	--	--

		<p>оформления десертов. - Требования к качеству. Технология приготовления соусов: -Классификация соусов. -Роль в формировании вкуса и ассортимента блюд. - Соусы международной ресторанной кухни . - Технология приготовления: классические, «быстрые» соусы, дрессинги, дипы, десертные и оригинальные соусы. - Требования к качеству соусов, сроки хранения Технология супов и соусов Технология холодных блюд и закусок: - Банкетные и фуршетные закуски. -Дизайн и подача. - Требования к качеству</p>		
ПК.6	у9. уметь определять факторы, формирующие качество полуфабрикатов и готовой продукции	<p>Классификация сладких блюд. Технология приготовления, 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. - Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении сладких блюд, их роль в формировании органолептических показателей качества. Нормативно-техническая документация на кулинарную продукцию. -Специальная нормативно-технологическая литература и ее роль в формировании качества ресторанной продукции. - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий :структура, состав, содержание. -Технологическая документация: технико-технологические карты, технологические карты, технологические схемы. Нормативно-техническая документация на ресторанный продукт Основные технологические принципы производства ресторанной продукции: - Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции - Основные виды пищевых продуктов и признаки их товарного качества - Краткая характеристика способов</p>	РГЗ	Экзамен, вопросы 1–22, практическое задание

		<p>холодной и тепловой обработки продуктов - Обработка сырья и производства полуфабрикатов из основных продуктов питания (овощи, мясо, рыба, морепродукты) - Экзотические продукты в мировой ресторанной кухне - Местные традиции, влияющие на ассортимент продуктов - Влияние обработки на качество готовой продукции - Принципы сохранения питательной ценности при кулинарной обработке продуктов - Международная терминология профессионального кулинарного языка - Особенности ассортимента блюд ресторанной кухни и их классификация. - Характеристика отдельных групп блюд, особенности дизайна. -Понятия: фирменное, порционное, «дежурное», деликатесное блюдо. -Технология видов подачи:plate service;silver service;family service. -Стиль «haute cuisine» в производстве ресторанной продукции. Технологии приготовления супов - Классификация, характеристика и отличительные особенности приготовления отдельных групп супов.ресторанной кухни,ассортимент. - Технология бульона, прозрачных, пюреобразных и заправочных супов, Виды и состав гарниров -Требования к сервировке, требования к качеству супов Технология банкетных блюд и закусок Технология блюд из мяса, сельскохозяйственной птицы и рыбы Технология закусок сладких блюд и напитков 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 рыбы, морепродуктов и раков Технология мучных кулинарных и кондитерских изделий Технология охлажденной быстрозамороженной и</p>		
--	--	--	--	--

		<p>консервированной кулинарной продукции Технология приготовления блюд из яиц и творога: - Характеристика и классификация блюд из яиц творога. - Технологические особенности. - Требования к качеству и сроки хранения блюд из яиц и творога. Технология приготовления вторых горячих блюд из овощей их характеристика, дизайн и правила потребления.. - Принципы выбора способа тепловой обработки в зависимости от вида, формы, размера полуфабриката. - Технология приготовления припущенных, отварных, жареных, тушеных и запеченных овощных блюд - Требования к качеству и сроки хранения Технология приготовления вторых горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий -Характеристика и принципы подготовки сырья - Технология приготовления, блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки круп, бобовых и макаронных изделий. - Национальные блюда,приципы подачи. - Сроки хранения и требования к качеству. Технологя приготовления вторых горячих блюд из мяса. -Блюда из мяса,стейки (американская и европейская классификации), , входящие в реестр ресторанных блюд(ростбиф, бифштекс, филе, лангет, антрекот,ромштекс, стейк, котлеты натуральные, шашлык, барбекю, бефстроганов,печень фу-а-гра, блюда из птицы и дичи - Блюда из рубленного мяса - Требования к качеству и сроки хранения. Технологя приготовления вторых горячих блюд из рыбы и нерыбных продуктов. -Место блюд из рыбы в реестре мировой кухни. - Классификация, характеристика и первичная обработка сырья -Технология приготовления припущенных, отварных, жареных, тушеных и запеченных рыбных блюд. - Технология приготовления блюд из морепродуктов. - Дизайн и правила потребления. -Требования к качеству и сроки хранения.</p>		
--	--	--	--	--

		<p>Технология приготовления мучных кулинарных и кондитерских изделий. - Классификация и характеристика изделий. - Ассортимент изделий «haute»класса, относящиеся к ресторанной группе. - Особенности сервировки и правила потребления Технология приготовления сладких блюд и мучных кондитерских изделий Технология приготовления сладких блюд -Роль в ассортименте блюд ресторанной кухни. - Классификация и общая характеристика. -Холодные сладкие блюда: желе, муссы, самбуки, кремы, компоты, кисели. -Банкетная сервировка свежих ягод, фруктов и мороженого. -Технология горячих сладких блюд: суфле, пудинги, жареные, запеченные и фламбированные фрукты, сладкие каши. -Элементы оформления десертов. - Требования к качеству. Технология приготовления соусов: -Классификация соусов. -Роль в формировании вкуса и ассортимента блюд. - Соусы международной ресторанной кухни. - Технология приготовления: классические, «быстрые» соусы, дрессинги, дипы, десертные и оригинальные соусы. - Требования к качеству соусов, сроки хранения Технология супов и соусов Технология холодных блюд и закусок: - Банкетные и фуршетные закуски. -Дизайн и подача. - Требования к качеству</p>		
<p>ПК.8 владение навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений</p>	<p>у1. уметь организовать документооборот в процессе внедрения технологических/продуктовых инноваций или организационных изменений</p>	<p>Технология закусок сладких блюд и напитков 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 рыбы, морепродуктов и раков Технология мучных кулинарных и кондитерских изделий Технология охлажденной быстрозамороженной и консервированной кулинарной продукции Технология супов и соусов</p>		<p>Экзамен, вопросы 1–22, практическое задание</p>

2. Методика оценки этапов формирования компетенций в рамках дисциплины.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в 4 семестре - в форме экзамена, который направлен на оценку сформированности компетенций ОПК.6, ПК.6, ПК.8.

Экзамен проводится в устной форме и содержит теоретический вопрос 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 4 семестре обязательным этапом текущей аттестации является расчетно-графическое задание (РГЗ). Требования к выполнению РГЗ, состав и правила оценки сформулированы в паспорте РГЗ.

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.6, ПК.6, ПК.8, 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.

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.

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.

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.

Паспорт экзамена

по дисциплине «Технология продукции на предприятиях индустрии питания», 4 семестр

1. Методика оценки

Экзамен проводится в устной форме, по билетам. Билет формируется по следующему правилу: первый (теоретический) вопрос выбирается из диапазона вопросов 1–22, второй вопрос представляет собой практическое задание, в которое входит решение задачи и составление технологических схем и технологической документации. В ходе экзамена преподаватель вправе задавать студенту дополнительные вопросы из общего перечня (п. 4) и межгосударственных стандартах в области услуг общественного питания.

Форма экзаменационного билета

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 1

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

1. Особенности производства полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса.
2. Практическое задание.

2.1 Решить задачу

Сколько порций желе из свежих ягод (рец. №598) с выходом 100 г можно приготовить из 120 г желатина?

2.2 Составить технологическую схему блюда "Желе из свежих ягод".

№598 Желе из плодов или ягод свежих

Наименование продуктов	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Клюква	168	160	147	140	126	120
или смородина красная	170	160	149	140	128	120
или смородина черная	163	160	143	140	122	120
Вода	800	800	850	850	900	900
или						
Земляника (садовая) или малина	235	200	206	175	165	140
Вода	725	725	785	785	840	840
или						
Вишня ¹	235	200	206	175	165	140
Вода	760	760	805	805	860	860
Сахар	160	160	140	140	120	120
Желатин	30	30	30	30	30	30
Кислота лимонная ²	1	1	1	1	1	1

ВЫХОД	-	1000	-	1000	-	1000
¹ Норма закладки указана на вишню без косточки.						
² При приготовлении желе из клюквы, смородины, вишни кислоту лимонную не используют.						

Из переработанных и промытых ягод отжимают сок и хранят его на холоде. Оставшуюся мезгу заливают горячей водой и варят 5-8 мин. Отвар процеживают, добавляют сахар, нагревают до кипения, удаляют с поверхности сиропа пену, затем добавляют подготовленный желатин, размешивают его до полного растворения, вновь доводят до кипения, процеживают.

В подготовленный сироп с желатином добавляют ягодный сок, разливают в порционные формочки и оставляют на холоде при температуре от 0 до 8°С в течение 1,5-2 ч для застывания.

Перед отпуском формочку желе (2/3 объема) погружают на несколько секунд в горячую воду, слегка встряхивают и выкладывают желе в креманку или вазочку.

2.2 Ответить на вопросы:

1. Желе получилось мутным. Объясните причину и пути устранения данного недостатка?
2. Почему после введения желеобразующих веществ сироп не рекомендуется кипятить?

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

2. Критерии оценки

- Ответ на экзаменационный билет считается **неудовлетворительным**, если студент при ответе на теоретический вопрос не дает определений основных понятий, не способен показать причинно-следственные связи явлений, при решении задачи допускает принципиальные ошибки или не решает ее совсем, оценка составляет *0–19 баллов*.
- Ответ на экзаменационный билет засчитывается на **пороговом** уровне, если студент при ответе на теоретический вопрос дает определение основных понятий, может показать причинно-следственные связи явлений, при решении задачи допускает непринципиальные ошибки, например, вычислительные, оценка составляет *20–27 баллов*.
- Ответ на экзаменационный билет засчитывается на **базовом** уровне, если студент при ответе на теоретический вопрос 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 засчитывается на **продвинутом** уровне, если студент при ответе на теоретический вопрос проводит сравнительный анализ подходов, проводит комплексный анализ, выявляет проблемы, предлагает механизмы решения, способен представить количественные характеристики определенных процессов, приводит конкретные примеры из отечественной и зарубежной 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	28 - 34 баллов
Удовлетворительная	20 - 27 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	10	6
Выполнение и защита	5	2
Практические занятия	20	10
РГЗ	20	10
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,	98-100	A+	ОТЛИЧНО
	93-97	A	
	90-92	A-	

близким к максимальному			
«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+	удовлетворительно
	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 сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному	50-59	E	
«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	25-49	<i>FX</i>	неудовлетворительно

выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий			
«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. Блюда ресторанной кухни – определение, отличительная особенность, система критериев и оценок.
2. Классификация способов кулинарной обработки пищевых продуктов и их характеристика.
3. Нормативная и технологическая документация, регламентирующая выпуск кулинарной продукции.
4. Принципы классификации соусов, полуфабрикаты используемые для их приготовления.
5. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из овощей.
6. Обработка рыб с костным и хрящевым скелетом, производство полуфабрикатов.
7. Технологическая обработка мясного сырья.
8. Особенности производства полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса.
9. Технология стейков, классификация, степени прожарки.
10. Особенности ассортимента блюд ресторанной кухни и их классификацию. Понятие: фирменного, порционного, деликатесного
11. Технология приготовления прозрачных супов (консоме).
12. Технология приготовления соусов: «быстрых», «легких», «оригинальных», дрессингов и дипов.
13. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов.
14. Технология десертов, инновационные технологии приготовления.
15. Особенности приготовления горячих закусок, подача.
16. Банкетные и фуршетные закуски.
17. Технология желированных сладких блюд (желе, муссы, самбуки).
18. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.
19. Порядок разработки фирменных блюд, понятие технико-технологических карт.

20. Влияние обработки на качество готовой продукции .Виды контроля в предприятиях индустрии питания.
21. Экзотические продукты в мировой ресторанной кухне.
22. Технология охлажденной,, замороженной и консервированной кулинарной продукции.

Паспорт расчетно-графического задания

по дисциплине «Технология продукции на предприятиях индустрии питания», 4 семестр

1. Методика оценки

Цель РГЗ – закрепление, расширение теоретических знаний по изучаемой дисциплине, развитие навыков самостоятельной работы и творческого подхода в области технологии продукции на предприятиях индустрии питания.

РГЗ предусматривает выполнение реферата-презентации по заданным темам. Примерные темы рефератов приведены в п. 4.

Обязательные структурные части РГЗ:

- Введение: актуальность темы, цели, задачи
- Основная часть;
- Заключение;
- Список использованных источников;
- Приложения (при необходимости);
- Презентация в электронном виде.

Оцениваемые позиции:

- актуальность и новизна темы;
- степень проработки темы;
- соблюдение требований к оформлению текстовой части работы и презентации.

2. Критерии оценки

- Работа считается **не выполненной**, если выполнены не все части РГЗ, отсутствует анализ темы или она неверно изложена, оценка составляет 0–9 баллов.
- Работа считается выполненной **на пороговом** уровне, если части РГЗ выполнены и материал раскрыт формально, презентация не отражает основной информации по работе, оценка составляет 10–13 баллов.
- Работа считается выполненной **на базовом** уровне, если работы и презентации выполнены в полном объеме на хорошем уровне, имеются недочеты, не снижающие ее общего уровня, оценка составляет 13–16 баллов.
- Работа считается выполненной **на продвинутом** уровне, если работа и презентация выполнены в полном объеме на высоком уровне, в них представлены примеры инновационных технологий, использованы зарубежные источники информации, оценка составляет 17–20 баллов.

3. Шкала оценки

Защита РГЗ проходит в устной форме. Максимальный балл за выполнение всего задания равен 20, зачетный балл – 10.

В общей оценке по дисциплине баллы за РГЗ учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины в раздел 6.

4. Примерный перечень тем РГЗ

1. Нормативно-техническая документация, регламент выпускаемой продукции на предприятиях индустрии питания: ТИ, ТУ, СТО.
2. Порядок разработки фирменных блюд ресторанной кухни.
3. Методы оценки и контроля качества продукции на предприятиях индустрии питания.
4. Международная терминология профессионального кулинарного языка.
5. Формирование вкуса и аромата кулинарной продукции.
6. Технологические принципы, схема производства и ассортимент продукции на предприятиях индустрии питания.
7. Экзотические продукты в мировой ресторанной кухне.
8. Классификация безалкогольных напитков .напитки и продукты входящие в их состав.