

«

»

“ ”

“ ”

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Технология продукции на предприятиях индустрии питания

: 19.03.04

, :
: 3 4, : 6 7

		6	7
1	()	0	6
2		0	216
3	, .	2	47
4	, .	2	6
5	, .	0	4
6	, .	0	16
7	, .	0	6
8	, .	0	2
9	, .		19
10	, .	0	167
11	(, ,)		
12			

(): 19.03.04

1332 12.11.2015 ., : 14.12.2015 .

: 1,

(): 19.03.04

, 5 20.06.2017

, 6 21.06.2017

:

,

:

,

:

. . .

1.

1.1

Компетенция ФГОС: ОПК.2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; в части следующих результатов обучения:	
3.	,
2.	,
3.	,
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:	
10.	:
11.	
7.	
8.	
9.	,
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:	
2.	

2.

2.1

	(
	,	
.1. 10	:	,
1.о технологических процессах производства продукции общественного питания в зависимости от типа предприятия, физиологического состояния питающихся		;
.1. 7		
2.о методах управления технологическим процессом производства полуфабрикатов и готовой продукции, отвечающих требованиям стандарта		;
.1. 10	:	,
3.основные характеристики пищевых веществ; общую характеристику, строение, состав, свойства сырья растительного и животного происхождения		;

.1. 11	
4.знать принципы построения рецептов на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия	;
.1. 10 , : , , ,	
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	;
.2. 3 ,	
6.устанавливать экспериментальным путем основные параметры (факторы), определяющие правильность проведения технологического процесса	;
.1. 8	
7.правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции	; ;
.1. 9 ,	
8.определять факторы, формирующие качество полуфабрикатов и готовой продукции	;
.2. 2 ,	
9.совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к конечной продукции	; ;
.5. 2	
10.решать ситуационные и проблемные задачи и вопросы	;
.2. 3 : , , , , ,	
11.практическими навыками приготовления кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий	;
.1. 11	
12.методами расчета вложения сырья, составления рецептов, технологических карт и схем	; ;

3.

3.1

	,	.	
: 6			
:			
18.	-	0	2
: 7			
:			

10.			
	0	1	1, 12, 3, 4, 9

:

13.			
	0	1	1, 12, 3, 4, 9

:

14.			
	0	1	1, 12, 3, 4, 9

3.2

:7				
:				

3.	2	6	11, 12, 7, 8, 9	1. . 2. (). 3. , 4. . 5. :) ;) - ;) . 6. , 7. (,)
:				
5.	2	4	11, 12, 7, 8, 9	1. . 2. (). 3. :) ;) ;) ;) ; 4. . 5. (,)
:				

6.	2	6	11, 12, 7, 8, 9	1. . 2. (). 3. :) , ;) , ;) . 4. . 5. .
----	---	---	-----------------	--

3.3

	,	.		
:7				
:				
9.	0	4	10, 2, 5, 6, 7	-

3.4

	,	.		
:7				
:				
0.	0	0		

4.

:7				
1		11, 12, 4, 5, 7, 8	40	6
<p>3 : . . "</p> <p>[]: -</p> <p>/ . . ; [. . . - . . . , [2017]. - :</p> <p>http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234969. -</p> <p>:/ . . . - ; [: . . , . . .]. - , 2016.</p> <p>- 19, [1] . : .. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042</p> <p>19.03.04 "</p> <p>"/ . . . - ; [: . . , . . .]. -</p> <p>, 2015. - 58, [2] . :</p>				

2		1, 10, 2, 3, 4, 5, 8	60	8
<p> : 4 (260501 " 3 ")/ - ;[: . . . , . . .], - , 2007. - 47, [1] .. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000069955 []: - / . . . ; . . . - . - , [2017]. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234969. - : 3-4 271200 " "/ - ; [. . . , . . .]. - , 2002. - 50 .. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000023424 (271200 -)/ IY - ; [: . . . , . . .]. - , 2004. - 28 .. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000029250 </p>				
3		1, 10, 11, 12, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9	67	5
<p> " 1 2 : []: - / . . . ; . . . - . - . - , [2017]. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234969. - : 3-4 271200 " "/ - ; [. . . , . . .]. - , 2002. - 50 .. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000023424 (271200 -)/ IY - ; [: . . . , . . .]. - , 2004. - 28 .. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000029250 : / - ; [: . . . , . . .]. - , 2016. - 19, [1] .. - .. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042 </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	-	.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)		
<p>[]: " / ; , [2017]. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234969. - ."</p>		

6.

(), - 15- ECTS. . 6.1.

6.1

: 7		
Лабораторная:	15	30
<p>4 " (260501 ")/ 3 []: ,] . - , 2007. - 47, [1] . - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000069955"</p>		
Практические занятия:	15	30
<p>IV (271200 -)/ ; []: ,] . - , 2004. - 28 . - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000029250"</p>		
Курсовая работа:	50	100 (в состав баллов за КР)
<p>" 19.03.04 " " / ; []:] . - , 2015. - 58, [2] "</p>		
Экзамен:	20	40
<p>() " / ; - - , [2017]. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234969. - ."</p>		

6.2

6.2

		/	
.2	3.	:	+

	2.		+	+
	3.			+
.1	10.			+
	11.		+	+
	7.			+
	8.			+
	9.		+	+
.5	2.			+

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.** 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»

1. Киселева С. И. Блюда европейской кухни. Сборник рецептов : 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 рецептов блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья / [сост. Л. Е. Годунова]. - СПб., 2004. - 423, [1] с. : ил.
4. Сборник рецептов 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.

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 "Znaniium.com" : <http://znaniium.com/>
6. :

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=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

1 Office

2 Visio

9. -

1	(-) , , ,	

1	(Internet)	

1	" - RO"	
2	HUALIAN MINERRY CO.LTD . .JEJU JDZ-260/PD	
3	" "	
4	ELECTROUX A0S061EAA1 267000 EL6/10	
5	CARBOMA R 560 C	
6	5KSM90BWH	
7	-500	
8	-500	
9	CE323	

10	CE323	
11	-6	
12	-15,2 22	
13	" " 100 10 (. . . 32)	
14	" " 102 10 (. . . 32)	
15	.FB 4LT (. . . 32)	
16	Binatone	
17		
18	Kenwood JE810 (. . . 32)	
19	Beckers	
20	805	
21	Indesit SFR 167 NF	
22		
23		
24	173	
25		
26	" -6"	
27	" "	
28	-1	
29	1G 909	
30	SEEWER RONDO	
31	. TAUR022-2V	
32	Macap S F4c10	
33		
34	2 -151	

35	() 152	
36	-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: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

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

		<p>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: -</p>		
--	--	---	--	--

		<p>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</p>		
--	--	---	--	--

		<p>(костного, мясокостного, рыбного, из птицы, грибов, фюме) - Требования к качеству бульонов, сроки реализации. - Технология заправочных супов.</p> <p>Классификация, ассортимент.</p> <p>- 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.</p> <p>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</p>		
--	--	---	--	--

		<p>блюды из тушеной, запеченной рыбы, ассортимент, требования к качеству, сроки реализации. - Изменения, происходящие в рыбе при тепловой обработке.</p> <p>Технология закусок и банкетных блюд</p> <p>Технология кулинарной продукции блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы</p> <p>Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов и круп</p> <p>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</p> <p>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</p>		
--	--	--	--	--

		<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p>		
--	--	---	--	--

		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/ППП 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

		<p>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</p>		
--	--	---	--	--

		<p>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</p>		
--	--	--	--	--

		<p>роль супов; - Технология приготовления бульонов (костного, мясокостного, рыбного, из птицы, грибов, фюме) - Требования к качеству бульонов, сроки реализации. - Технология заправочных супов.</p> <p>Классификация, ассортимент.</p> <p>- Технология супов: прозрачных, пюреобразных, холодных и сладких. - Особенности ресторанной подачи</p> <p>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.</p> <p>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</p>		
--	--	--	--	--

		<p>реализации. - Технология блюд из тушеной, запеченной рыбы, ассортимент, требования к качеству, сроки реализации. - Изменения, происходящие в рыбе при тепловой обработке.</p> <p>Технология блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря</p> <p>Технология закусок и банкетных блюд</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 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.</p> <p>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.</p> <p>- Технология и ассортимент</p>		
--	--	--	--	--

		<p>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. - Тушипное 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</p>		
--	--	--	--	--

		<p>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</p>		
ПК.1/ПТП	<p>з11. знать принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия</p>	<p>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.</p>	<p>Курсовая работа, теоретический раздел</p>	<p>Экзамен, вопросы 1–40</p>

		<p>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.</p> <p>Обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом. - Производство полуфабрикатов.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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</p>		
--	--	---	--	--

		<p>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</p>		
--	--	---	--	--

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

		<p>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.</p>		
--	--	--	--	--

		<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p>		
--	--	--	--	--

		блюд 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	ул. 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 7 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 7 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).

Паспорт экзамена

по дисциплине «Технология продукции на предприятиях индустрии питания», 7 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 на сессии и оценки, полученной на экзамене, в соотношении 60÷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+	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	50-59	E	

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 желированных 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», 7 семестр

1. Методика оценки.

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;
- практическое задание;
- 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. Практическое задание включает решение задачи и составление технологической схемы.

2. Критерии оценки.

Работа считается **не выполненной**, если не раскрыта тема, не выполнено практическое задание, оценка составляет менее 50 баллов.

Работа считается выполненной **на пороговом** уровне, если не решено практическое задание, тема раскрыта не полностью, имеются отдельные замечания, оценка составляет 50–72 баллов из 100 возможных.

Работа считается выполненной **на базовом** уровне, если имеются недочеты в выполнении практического задания, оценка составляет 73–86 баллов из 100 возможных.

Работа считается выполненной **на продвинутом** уровне, если в дополнение к вышеуказанному содержанию и объему работы 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. Новые тенденции в приготовлении отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.

2. Инновационные технологии в приготовлении супов.
3. Технология приготовления стейков. Классификация. Степени прожарки.
4. Технология приготовления мясных полуфабрикатов из говядины. Кулинарное использование. Требования к качеству.
5. Технология желированных сладких блюд.

Практическое задание

Задание 1

1. Решить задачу

Сколько необходимо взять муки, яиц и воды, чтобы приготовить заварной полуфабрикат (рец. №15) для 1200 штук пирожных "Трубочка с кремом" (рец. №61).

2. Составить технологическую схему приготовления заварного полуфабриката.

№15 Заварной полуфабрикат

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		В натуре	В сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	4555,0	3894,5
Масло сливочное	84,00	2277,0	1912,7
Меланж	27,00	7857,0	2121,4
Соль	96,50	57,0	55,0
ИТОГО	-	14746,0	7983,6
ВЫХОД	76,00	10000,0	7600,0

№61 Пирожное "Трубочка" с кремом

Полуфабрикаты в г:

Заварной №15	-1063,0
Крем "Шарлотт" №39	-2016,0
Помада №58	-1121,0
Выход	-4200,0
	Масса 42 г

Наименование сырья и полуфабриката в	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Заварной № 15	Крем «Шарлотт» шоколад. № 39	Сироп «Шарлотт» № 40	Помада № 58	В натуре	В сухих веществах
Мука пшеничная в/с	85,5	490,0				490,0	419,0
Масло сливочное	84,0	245,0	861,0			1106,0	929,0
Меланж	27,0	845,0				845,0	228,2
Соль	96,5	6,1				6,1	5,9
Пудра	99,85		8,4			8,4	8,4

ванильная							
Коньяк или вино десертное	0,0		3,4			3,4	0,0
Сахар-песок	99,85			765,0	902,0	1667,0	1664,5
Яйца	27,0			136,0		136,0	36,7
Молоко	12,0			510,0		510,0	61,2
Патока крахмальная	78,0				135,0	135,0	105,3
Эссенция	0,00				3,2	3,2	0,0
Итого сырья на п/ф	-	1586,1	872,8	1444,0	1040,0	-	-
Сироп «Шарлотт» № 40	68,56		1212,0				
Итого сырья и п/ф	-	-	2084,8	-	-	-	-
Выход п/ф	-	1076,0	2040,0	1212,0	1134,0	-	-
Итого сырья	-	-	-	-	-	4910,1	3458,2
Выход п/ф и готовой продукции	-	1063,0	2016,0	-	1121,0	-	-
Выход готовой продукции	78,72	-	-	-	-	4200,0	3306,2

Приготовление теста. Нарезанное на куски масло сливочное, соль и воду нагревают до кипения. В кипящую массу, тщательно перемешивая лопаткой, постепенно добавляют муку и проваривают 5 мин до получения однородной массы. Влажность заваренной массы 38-39%. Полученную массу охлаждают до 60-70°C, после чего при непрерывном помешивании или взбивании при малом числе оборотов постепенно добавляют меланж и замешивают тесто в течение 15-20 мин.

Готовое тесто должно быть равномерно перемешанным, без комочков. Влажность теста 52-56%.

Формование. Тесто отсаживают на листы, слегка смазанные жиром.

Выпечка. Продолжительность выпечки 35-40 мин при температуре 180-200°C.

Задание 2

Ответить на вопросы:

1 Укажите факторы, формирующие качество готовых изделий из заварного теста?

2 При взбивании сливочного крема произошло его расслоение. В чём причина?

Составитель _____ И.В.Мацейчик
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ Л.Н. Рождественская
(подпись)

« _____ » _____ 20 г.