МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕН НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)
АЗОВО-ЧЕРНОМОРСКИЙ ИНЖЕНЕРНЫЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
В Г. ЗЕРНОГРАДЕ
(Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ)

Бутенко Александр Федорович
Подписано цифровой подписью: Бутенко Александр Федорович
Дата: 2024.04.18 10:31:16 +03'00'

УТВЕРЖДАЮ.
Директор
_____**А.Ф. Бутенко**

«18» апреля **2024 г.**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Дисциплины Б1.В.15 «Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий»

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль «Технология продуктов общественного питания»

Программа подготовки прикладной бакалавриат

Факультет «Инженерно-технологический»

Кафедра «Технологии и средства механизации агропромышленного комплекса»

Форма обучения очная, заочная

Квалификация выпускника – бакалавр

Зерноград-2024

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от «17» августа 2020 г. № 1041.

2. Учебный план профиля «Технология продуктов общественного питания» (год начала подготовки 2024) одобрен Ученым советом Азово-Черноморского инженерного института ФГБОУ ВО Донской ГАУ.
Протокол № 7 от « 29 » февраля 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий» одобрена на заседании кафедры «Технологии и средства механизации АПК».
Протокол № 10 от «21» марта 2024 г.

Заведующий кафедрой к.т.н., доцент Т.Н. Толстоухова

Рабочая программа учебной дисциплины «Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий» рекомендована к использованию в учебном процессе на заседании методической комиссии по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Протокол № 4 от « 28» марта 2024 г.

Председатель методической комиссии к.т.н., доцент Т.Н. Толстоухова

Разработчик: д.т.н., проф. каф. Т и СМ АПК А.Н. Глобин

Содержание

	с.
1. Вводная часть……	4
1.1. Цели освоения учебной дисциплины…….....	4
1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП …….....	4
1.3. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесённые с индикаторами достижения компетенций……...……...….	5
2. Основная часть…….....	6
2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы……...	6
2.2. Содержание учебной дисциплины …….....	7
2.2.1.Разделы учебной дисциплины виды учебной деятельности и формы контроля……..……..	9
2.2.2. Практические занятия …….....	10
2.2.3. Лабораторный практикум ……..…	11
2.3. Самостоятельная работа студента……..…..	12
3. Образовательные технологии…….……	13
4. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и результатов освоения учебной дисциплины ……..……..….	14
4.1. Виды контроля и аттестации, формы оценочных средств……..…	14
4.2. Примерные темы курсовых работ ……...……	15
4.3. Примерные темы рефератов ……..……...	15
4.4. Тесты текущего контроля……..…	15
4.4.1. Ключи к тестам…….....	15
4.5. Тесты промежуточного контроля……	15
4.5.1. Ключи к тестам…….....	15
4.6. Варианты контрольных заданий……..….	15
4.7. Вопросы к экзамену……...……...……	15
5. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины ……..….	17
5.1. Основная литература…….……	17
5.2. Дополнительная литература……..…	18
5.3. Профессиональные базы данных, информационные справочные системы и Интернет-ресурсы ……..…..	19
5.4. Требования к программному обеспечению учебного процесса……...	21
5.5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы	22
6. Материально-техническое обеспечение дисциплины…….....	23
7. Методические указания для обучающихся по освоению учебной дисциплины....	24
Приложение 1 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации	25
Приложение 2 Лист переутверждения рабочей программы дисциплины…….	30

1. ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

1.1. Цели освоения учебной дисциплины

Целями освоения учебной дисциплины «Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий» являются приобретение студентами теоретических знаний по совершенствованию технологических процессов производства полуфабрикатов и кулинарных изделий, последовательность выполнения технологических операций производства полуфабрикатов, обеспечения работы предприятия в необходимом ассортименте с учетом обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя, рационального использования сырья.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Принципы построения курса:

Учебная дисциплина «Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий» относится к дисциплинам по выбору блока дисциплин вариативной части. Для изучения данной учебной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами: «Введение в технологию продуктов питания», «Технология продукции общественного питания»

Освоение данной дисциплины необходимо для изучения дисциплин: «Проектирование предприятий общественного питания»; «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

1.3. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесённые с индикаторами достижения компетенций

Изучение дисциплины направлено на формирование профессиональных компетенций (установленных самостоятельно), необходимых для решения задач профессиональной деятельности и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
ПК-2	Способностью владения методами подбора, расчета и эксплуатации технологического оборудования для переработки и хранения продуктов питания	ПК-2.2 Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья; Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов переработки растительного сырья; Владеть: навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов.

2. ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы
Очная форма обучения

Вид работы		Всего часов	Семестры
			№ 6
1		2	3
Аудиторные занятия (всего)		**90**	**90**
В том числе:			
Лекции (Л)		**30**	**30**
Практические занятия (ПЗ)		**30**	**30**
Семинары (С)		**–**	**–**
Лабораторные работы		**30**	**30**
Самостоятельная работа студента (СРС) (всего)		**90**	**90**
В том числе:			
Курсовой проект/работа (если предусмотрены)		**–**	**–**
Расчетная/Расчетно-графическая работа (если предусмотрены)		**–**	**–**
Реферат (если предусмотрены)		**–**	**–**
Эссе (если предусмотрены)		**–**	**–**
Самоподготовка: *(проработка конспектов лекций, материала учебных пособий и учебников, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, текущему контролю и т.д.)*		**54**	**54**
СРС в период промежуточной аттестации *(подготовка к экзамену)*		**36**	**36**
Вид промежуточной аттестации: Зачет (З) Зачет с оценкой (ЗО) Экзамен (Э)		**Э**	**Э**
ИТОГО:	часов	**180**	**180**
общая трудоемкость	зач. единиц	**5**	**5**

Заочная форма обучения

Вид работы		Всего часов	Семестры № 7
1		2	3
Аудиторные занятия (всего)		**24**	**24**
В том числе:			
Лекции (Л)		**6**	**6**
Практические занятия (ПЗ)		**6**	**6**
Семинары (С)		**–**	**–**
Лабораторные работы		**6**	**6**
Самостоятельная работа студента (СРС) (всего)		**162**	**162**
В том числе:			
Курсовой проект/работа (если предусмотрены)		**–**	**–**
Расчетная/Расчетно-графическая работа (если предусмотрены)		**–**	**–**
Реферат (если предусмотрены)		**–**	**–**
Эссе (если предусмотрены)		**–**	**–**
Самоподготовка: *(проработка конспектов лекций, материала учебных пособий и учебников, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, текущему контролю и т.д.)*		**153**	**153**
СРС в период промежуточной аттестации *(подготовка к экзамену)*		**9**	**9**
Вид промежуточной аттестации: Зачет (З) Зачет с оценкой (ЗО) Экзамен (Э)		**Э**	**Э**
ИТОГО:	часов	**180**	**180**
общая трудоемкость	зач. единиц	**5**	**5**

2.2 Содержание учебной дисциплины

№ семестра	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Содержание раздела в дидактических единицах	Коды индикаторов достижения компетенций
1	2	3	4
6 (7)	Модуль №1 История развития кулинарии	Основные понятия и определения. Предмет, цели, задачи и структура дисциплины. Связь с другими дисциплинами. Значение дисциплины в подготовке специалиста-технолога. История развития кулинарии. Состояние и прогнозы развития общественного питания в современных условиях.	ПК-2.2
	Модуль № 2 Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	Классификация способов кулинарной обработки. Механические способы обработки: измельчение, протирание, очистка, формование, смешивание, сортирование, калибрование, просеивание; фарширование, рыхление, шпигование, панирование, прессование. Гидромеханические способы обработки: промывание, перемешивание, диспергирование, пенообразование и взбивание, осаждение, фильтрование. Химические и биохимические способы обработки: сульфитация, маринование, ферментация, воздействие разрыхлителями. Термические способы обработки: тепловые, охлаждение, замораживание. Их сущность, назначение и характеристика.	ПК-2.2
	Модуль № 3 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов	Технологический процесс обработки корне- и клубнеплодов, приготовление полуфабрикатов. Особенности технологического процесса обработки капустных, луковых, плодовых, десертных овощей, бобовых и зелени. Приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Технологический процесс обработки свежих и консервированных грибов. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом, во фритюре и на открытом огне. Технологический процесс приготовления котлетной массы из рыбы, приготовления полуфабрикатов из котлетной массы. Состав массы. Требования к качеству и режимы хранения. Обработка и кулинарное использование нерыбного водного сырья. Использование пищевых отходов. Технологическое использование крупнокусковых полуфабрикатов. Классификация. Ассортимент.	ПК-2.2

		Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления рубленой массы без хлеба и с хлебом. Полуфабрикаты из рубленого мяса. Классификация, ассортимент. Требования к качеству полуфабрикатов. Режимы хранения. Совместимость, взаимозаменяемость сырья при приготовлении рубленой массы. Обработка субпродуктов, их кулинарное использование. Требования к качеству полуфабрикатов, режимы хранения.	
	Модуль № 4 Технология приготовления кулинарных изделий	Технология приготовления, характеристика и ассортимент мясных и овощных кулинарных изделий, а также изделий из рыбы и нерыбных водных продуктов. Способы и режимы обработки полуфабрикатов. Требования к их качеству, режимы и сроки хранения.	ПК-2.2

2.2.1 Разделы учебной дисциплины, виды учебной деятельности и формы контроля

Очная форма обучения

№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу студентов (в часах)					Формы текущего контроля успеваемости
		Л	ЛР	ПЗ	СРС	всего	
1	2	3	4	5	6	7	8
6	Модуль №1 История развития кулинарии	2	2	2	6	12	УО-1, ПР-2
	Модуль № 2 Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	4	2	14	12	32	УО-1, ПР-2
	Модуль № 3 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов	14	16	10	20	60	УО-1, ПР-2
	Модуль № 4 Технология приготовления кулинарных изделий	10	10	4	16	40	УО-1, ПР-2
6	Промежуточная аттестация: экзамен				36	36	УО-4
	Всего:	30	30	30	90	180	

Заочная форма обучения

№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу студентов (в часах)					Формы текущего контроля успеваемости
		Л	ЛР	ПЗ	СРС	всего	
1	2	3	4	5	6	7	8
7	Модуль №1 История развития кулинарии	2	–	–	15	16	УО-1, ПР-2
	Модуль № 2 Способы кулинарной обработки пищевых продуктов		2	2	45	50	УО-1, ПР-2
	Модуль № 3 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов	2	2	2	48	54	УО-1, ПР-2
	Модуль № 4 Технология приготовления кулинарных изделий	2	2	2	45	51	УО-1, ПР-2
7	Промежуточная аттестация: экзамен				9	9	УО-4
	Всего:	6	6	6	162	180	

2.2.2. Практические занятия

Очная форма обучения

№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование практических занятий	Всего часов
6	Модуль №1 История развития кулинарии	ПЗ №1 Исторические аспекты развития национальной кухни	2
	Модуль № 2 Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	ПЗ №2 Сущность, назначение и характеристика основных способов кулинарной обработки пищевых продуктов	14
	Модуль № 3 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов	ПЗ №3 Обработка овощей, плодов, грибов ПЗ №4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы ПЗ №5 Приготовление полуфабрикатов из мяса ПЗ №6 Приготовление полуфабрикатов из птицы	10
	Модуль № 4 Технология приготовления кулинарных изделий	ПЗ №7 Кулинарные изделия из овощей, плодов, грибов ПЗ №8 Мясные кулинарные изделия	4
ИТОГО:			30

Заочная форма обучения

№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование практических занятий	Всего часов
7	Модуль № 2 Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	ПЗ №1 Сущность, назначение и характеристика основных способов кулинарной обработки пищевых продуктов	2
	Модуль № 3 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов	ПЗ №2 Приготовление полуфабрикатов из мяса	2
	Модуль № 4 Технология приготовления кулинарных изделий	ПЗ №3 Кулинарные изделия из овощей, плодов, грибов	2
ИТОГО:			6

2.2.3. Лабораторный практикум

Очная форма обучения

№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование лабораторных работ	Всего часов
1	2	3	4
6	Модуль №1 История развития кулинарии	ЛР №1 Состояние и прогнозы развития общественного питания в современных условиях	2
	Модуль № 2 Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	ЛР №2 Сущность, назначение и характеристика основных способов кулинарной обработки пищевых продуктов	2
	Модуль № 3 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов	ЛР №3 Обработка овощей, плодов, грибов ЛР №4 Способы механической разделки различных видов рыб ЛР №5 Ассортимент и характеристика рыбных полуфабрикатов ЛР №6 Приготовление полуфабрикатов из мяса ЛР №7 Разделка туш мелкого рогатого скота и приготовление полуфабрикатов ЛР №8 Полуфабрикаты из рубленого мяса ЛР №9 Обработка птицы, приготовление полуфабрикатов ЛР №10 Обработка субпродуктов, их кулинарное использование ЛР №11 Способы и режимы хранения полуфабрикатов	16
	Модуль № 4 Технология приготовления кулинарных изделий	ЛР №12 Кулинарные изделия из овощей, плодов, грибов ЛР №13 Кулинарные изделия из рыбы морепродуктов ЛР №14 Мясные кулинарные изделия»	10
ИТОГО:			32

Заочная форма обучения

№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование лабораторных работ	Всего часов
1	2	3	4
7	Модуль № 2 Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	ЛР №2 Сущность, назначение и характеристика основных способов кулинарной обработки пищевых продуктов	2
	Модуль № 3 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов	ЛР №3 Обработка овощей, плодов, грибов ЛР №4 Способы механической разделки различных видов рыб. Ассортимент и характеристика рыбных полуфабрикатов	2
	Модуль № 4 Технология приготовления кулинарных изделий	ЛР №5 Приготовление полуфабрикатов из мяса. Полуфабрикаты из рубленого мяса	2
ИТОГО:			6

2.3. Самостоятельная работа студента

Очная форма обучения

Виды СРС:

№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины	Виды СРС	Всего часов
1	2	3	4
6	Модуль №1 История развития кулинарии	Подготовка к защите лабораторных работ. Проработка конспекта лекций. Подготовка реферата.	6
	Модуль №2Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	Подготовка к защите лабораторных работ. Проработка конспекта лекций.	12
	Модуль № 3 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов	Подготовка к защите лабораторных работ. Проработка конспекта лекций. Подготовка реферата.	20
	Модуль № 4 Технология приготовления кулинарных изделий	Подготовка к защите лабораторных работ. Проработка конспекта лекций. Подготовка реферата.	16
ИТОГО:			54

Заочная форма обучения

Виды СРС:

№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Виды СРС	Всего часов
1	2	3	4
7	Модуль № 2 Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	Подготовка к защите лабораторных работ. Проработка конспекта лекций.	15
	Модуль № 3 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов	Подготовка к защите лабораторных работ. Проработка конспекта лекций.	45
	Модуль № 4 Технология приготовления кулинарных изделий	Подготовка к защите лабораторных работ.	48
ИТОГО:			153

3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Очная форма обучения

№ семестра	Виды учебной работы	Образовательные технологии	Особенности проведения занятий
6	Лекция №4	Деловая игра	Групповое
	Лекция №5	Дискуссия, беседа, демонстрация слайдов, визуализация.	Групповое
	Лекция №7	Деловая игра	Групповое
	Лекция №8	Дискуссия, беседа, демонстрация слайдов, визуализация.	Групповое
	Лабораторная работа №2	Имитация проф. деятельности	Групповое
	Лабораторная работа №6	Учебный эксперимент, дискуссия	Групповое
	Практическое занятие №1	Имитация проф. деятельности	Групповое
	Практическое занятие №4	Компьютерные симуляции	Групповое
	Практическое занятие №5	Учебный эксперимент, дискуссия	Групповое
	Практическое занятие №8	Компьютерные симуляции	Групповое
Занятия в интерактивной форме в объеме: · лекции …….....8 часов; · лабораторные ……4 часа; · практические занятия……8 часов. Суммарный объем интерактивной формы проведения аудиторных занятий – 25%			

Заочная форма обучения

№ семестра	Виды учебной работы	Образовательные технологии	Особенности проведения занятий
7	Лекция №2	Проблемная лекция, дискуссия	Групповое
	Лабораторная работа №2	Имитация проф. деятельности	Групповое
	Практическое занятие №3	Решение практико-ориентированных задач	Групповое
	Практическое занятие №4	Имитация проф. деятельности	Групповое
Занятия в интерактивной форме в объеме: · лекции …….....2 часа; · лабораторные ……2 часа; · практические занятия…….4 часа. Суммарный объем интерактивной формы проведения аудиторных занятий – 33%			

В исключительных случаях применяется электронное обучение и дистанционные образовательные технологии (ЭО и ДОТ), включая проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Реализация программы дисциплины с использованием ЭО и ДОТ осуществляется по усмотрению ведущего преподавателя с учетом технических возможностей обучающихся с использованием программных средств, обеспечивающих применение элементов ЭО и ДОТ в Институте, путем синхронного и асинхронного взаимодействия, к которым могут относиться:

- электронная информационно-образовательная среда Института;
- групповая голосовая конференция в мессенджерах (Яндекс. Мессенджер, VK Teams);
- групповой чат в мессенджерах Яндекс. Мессенджер, социальной сети ВКонтакте;
- онлайн видеоконференция в Яндекс. Телемост;
- видеозаписи лекций педагогических работников Института, размещённые на различных видеохостингах (например, на каналах преподавателей) и/или облачных хранилищах (например, Яндекс. Диск).

4. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Виды контроля и аттестации, формы оценочных средств
Очная форма обучения

№ семестра	Виды контроля и аттестации (ВК, ТАт, ПрАт*)	Коды индикаторов достижения компетенций	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Оценочные средства		
				Форма	Кол-во вопросов и заданий	Кол-во независимых вариантов
1	2	3	4	5	6	7
6	ВК	ПК-2.2	Модуль №1 История развития кулинарии	УО-1, ПР-2		
	ТАт		Модуль № 2 Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	УО-1, ПР-2		
	ТАт		Модуль № 3 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов	УО-1, ПР-2, ПР-4	15	3
	ТАт		Модуль № 4 Технология приготовления кулинарных изделий	УО-1, ПР-2, ПР-4	15	3
6	ПрАт (экзамен)		Экзамен	УО-4	20	15

* ВК – входной контроль, Тат – текущая аттестация, ПрАт – промежуточная аттестация

Заочная форма обучения

№ семестра	Виды контроля и аттестации (ВК, ТАт, ПрАт*)	Коды индикаторов достижения компетенций	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Оценочные средства		
				Форма	Кол-во вопросов и заданий	Кол-во независимых вариантов
1	2	3	4	5	6	7
7	ТАт	ПК-2.2	Модуль № 2 Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	УО-1, ПР-2		
	ТАт		Модуль № 3 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов	УО-1	15	3
	ТАт		Модуль № 4 Технология приготовления кулинарных изделий	ПР-2, ПР-4	15	3
7	ПрАт (экзамен)		Экзамен	УО-4	20	15

* ВК – входной контроль, Тат – текущая аттестация, ПрАт – промежуточная аттестация

4.2. Примерные темы курсовых работ

Не предусмотрены.

4.3. Примерные темы рефератов

***К Разделу 1 «*История развития кулинарии»**
1. История развития кулинарии в России
2. Состояние и прогнозы развития общественного питания в современных условиях
3. Принципы производства кулинарной продукции: безопасность, взаимозаменяемость, совместимость, сбалансированность, эффективность
4. Основные направления в развитии общественного питания
5. Модель организации технологических процессов на кулинарных предприятиях заготовочных и дозаготовочных

***К Разделу 3* «Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов»**
1. Правила формирования или порционирования полуфабрикатов из мяса птицы
2. Технологический процесс разделки рыбы с костным скелетом
3. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из сырых овощей
4. Требования к качеству мясных полуфабрикатов
5. Технология обработки свежих и консервированных грибов .

К *Разделу 4* «Технология приготовления кулинарных изделий»
1. Изделия рубленые из соленой рыбы
2. Характеристика жареных кулинарных изделий из говядины
3. Технология приготовления мясных фаршированных кулинарных изделий
4. Характеристика вареных кулинарных изделий из мяса птицы
5. Технология приготовления кулинарных изделий из рубленных полуфабрикатов

4.4. Тесты текущего контроля

Не предусмотрены

4.4.1. Ключи к тестам

Не предусмотрены.

4.5. Тесты промежуточного контроля

Не предусмотрены

4.5.1. Ключи к тестам

Не предусмотрены

4.6. Варианты контрольных заданий

Не предусмотрены

4.7. Вопросы к экзамену

1. Классификация способов кулинарной обработки пищевых продуктов
2. Технологические процессы производства продуктов
3. Способы совершенствования технологических процессов производства мясных полуфабрикатов

4. Мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства полуфабрикатов из овощей

5. Повара каких разрядов выполняют операции по приготовлению полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей

6. Тепловая обработка продуктов

7. Технология разделки говяжьих полутуш, четвертин

8. Технология разделки туш свинины

9. Общие требования к качеству полуфабрикатов

10. Технология приготовления полуфабрикатов из овощей

11. Полуфабрикаты из рубленного говяжьего мяса

12. Химические, биохимические способы обработки продуктов

13. Условия, режимы и сроки хранения мясных полуфабрикатов

14. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом, во фритюре и на открытом огне

15. Технология обработки свежих и консервированных грибов

16. Технология приготовления вареных кулинарных изделий из мяса

17. Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из птицы, дичи

18. Технология приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы (целиком, батонами, порционными кусками)

19. Технология приготовления, ассортимент кулинарных изделий из нерыбного водного сырья

20. Обработка субпродуктов, их кулинарное использование

21. Кулинарные изделия, понятие, классификация.

22. Совместимость, взаимозаменяемость сырья при приготовлении рубленой массы

23. Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи: целыми тушками, из филе (порционные), мелкокусковых.

24. Технология приготовления овощных салатов

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Основная литература

№ п\п	№ семестра	Авторы	Наименование	Год и место издания	Используется при изучении разделов (модулей)	Количество экземпляров	
						В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7	8
1	7	А.С. Ратушный	Мучные кулинарные и кондитерские изделия [Электронный ресурс] ЭБС https://e.lanbook.com/book/110744	Москва: Дашков и К, 2018.	1-4	–	–
2	7	Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А.	Технология продукции общественного питания	Москва: Дашков и К, 2018.– 496 с.	1-4	5	–
3	7	Н.С. Родионова	Технология мучных кулинарных изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие https://e.lanbook.com/book/71663	Воронеж: ВГУИТ, 2014.	1-4	–	–

5.2. Дополнительная литература

№ п\п	№ семестра	Авторы	Наименование	Год и место издания	Используется при изучении разделов (модулей)	Количество экземпляров	
						В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7	8
1	7	Е.М. Артемова	Основы технологии продукции общественного питания	Москва: Кнорус, 2008	1-4	–	2
2	7	Мошков В.И.	Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы [Электронный ресурс]: Учебное пособие https://e.lanbook.com/book	СПб: Лань, 2019	2-3	–	–
3	7	Могильный М.П., Шалтумаев Т.Ш., Шленская Т.В.	Технология продукции общественного питания. Учебник.	Москва: Де-Ли плюс, 2013. – 430 с.	1-4	–	1
4	7	Голунова Л.Е., Лабзина М.Т.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания	СПб.: Профи, 2013. – 776 с.	1-4	–	1
5	7	В.Я. Пономарев	Современные технологии переработки мясного сырья [Электронный ресурс]: учебное пособие https://e.lanbook.com/book/73422	Казань: КНИТУ, 2013.	2-3	–	–

Интернет ресурсы

1. Университетская библиотека онлайн. Электронно-библиотечная система – https://biblioclub.ru/
2. Издательство Лань. Электронно-библиотечная система.– https://e.lanbook.com/
3. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – http://elibrary.ru
4. Центральная библиотека образовательных ресурсов Минобрнауки РФ. www.edulib.ru.
5. Электронная информационная образовательная среда института https://ачии.рф/

Информационные справочные системы и базы данных

1.www.economy.gov.ru – Министерство экономического развития и торговли РФ.
2. http://www.restoved.ru – ресторанная индустрия
3. http://www.horeca.ru. – индустрия питания
4. http://www.frio.ru - Федерация рестораторов и отельеров
5. http://menu.ru/ - рестораны Москвы
6. База данных «ProQuest Agricultural and Environmental Science Collection» – http://www.gpntb.ru
7 База данных издательства Springer Nature «Российский фонд фундаментальных исследований» – http://www.rfbr.ru.

Информационные технологии

Электронная информационная образовательная среда института обеспечивает доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), программам практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик; формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы. Предусмотрена возможность взаимодействия студентов и преподавателей посредством технологий по пересылке и получению электронных сообщений.

5.4. Требования к программному обеспечению учебного процесса

LibreOffice;
Аскон Компас 14

5.5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

№ п\п	№ семестра	Вид самостоятельной работы	Авторы	Наименование	Год и место издания
1	2	3	4	5	6
1	7	Подготовка к защите лабораторных работ.	Толстоухова Т.Н.	Производство продукции из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика	Зерноград: АЧИИ, 2019

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Аудитория № **1-103** I корпуса для лекционных, семинарских, практических занятий и консультаций. Аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации. Лаборатория кормоприготовительных машин. 347740, Ростовская обл., Зерноградский район, г. Зерноград, ул. им. Ленина, дом №19	Комплект учебной мебели. Переносной комплект мультимедийного оборудования: проектор мультимедийный, экран на треноге (или настенный), Ноутбук. Доска меловая Посадочных мест 27
Аудитория **2-168** II корпуса для лекционных, семинарских, практических занятий и консультаций. Аудитория технологии и организации производства продукции питания. 347740, Ростовская обл., Зерноградский район, г. Зерноград, ул. Советская, дом №28/30.	Комплект учебной мебели. Монитор ЭЛТ Philips – 1 шт.; AMD Athlon 2600+, 768MB, 160Gb HDD; Проектор Optoma; Экран для проектора; Доска меловая; Посадочных мест 40
3-19 Аудитория для семинарских, практических занятий, консультаций и курсового проектирования. Аудитория для самостоятельной работы. Компьютерный класс. 347740, Ростовская обл., Зерноградский район, г. Зерноград, ул. Советская, дом №17/21	Комплект учебной мебели 11 персональных компьютеров с процессорами Intel Celeron с тактовой частотой 2,8 ГГц и оперативной памятью 512Мб, 80Gb HDD Мониторы Samsung 920NW – 11штук. Проектор, экран настенный, плакатное хозяйство, стенды. Доска меловая Посадочных мест 10.
2-252 Читальный зал для самостоятельной работы 347740, Ростовская обл., Зерноградский район, г. Зерноград, ул. Советская, дом №28/30.	15 рабочих мест для самостоятельной работы, объединенные в локальную сеть с выходом в сеть Internet. Системный блок Core i3 3,06 Ггц , 2Gb, 250Gb HDD – 5 шт. Системный блок Celeron J3060 1,6 Ггц, 4 Gb, 128 Gb SSD - 10 шт. монитор Phillips 2205– 5 шт, монитор Samsung SyncMaster 923m - 10шт принтер Epson LX-1170 Посадочных мест 114
2-170а Отдел научно-технической и социально-гуманитарной литературы, МБА для самостоятельной работы.	Посадочных мест 2 для самостоятельной работы, объединенных в локальную сеть с выходом в сеть Internet. Системный блок Core i3 540 3,06 Ггц , 2Gb, 250Gb HDD – 1шт.

347740, Ростовская обл., Зерноградский район, г. Зерноград, ул. Советская, дом №28/30.	Системный блок С2,8Ггц , 512 Mb, 160Gb HDD – 1 шт., монитор Samsung 920NW– 1 шт., монитор Phillips 2205– 1 шт., принтер HP LJ 1150 МФУ Kyocera Taskalfa 180
2-170б Электронный читальный зал для самостоятельной работы 347740, Ростовская обл., Зерноградский район, г. Зерноград, ул. Советская, дом №28/30.	Посадочных мест 10 для самостоятельной работы, объединенных в локальную сеть с выходом в сеть Internet. Системный блок С2,8Ггц, 1 GB, 80 GB HDD – 1 шт. Системный блок С2,8Ггц, 512 МБ, 80 GB HDD – 9 шт. Монитор Samsung 920NW – 10 шт. Коммутатор Dlink – 1 шт. Сканер EPSON – 1 шт.
2-169 Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования 347740, Ростовская обл., Зерноградский район, г. Зерноград, ул. Советская, дом №28/30.	Специализированная мебель и оборудование для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удается разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии. Уделить внимание следующим понятиям (перечисление понятий) и др.
Практические занятия	Проработка рабочей программы, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом (указать текст из источника и др.). Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме, решение расчетно-графических заданий, решение задач по алгоритму и др.
Реферат	Реферат: Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомиться со структурой и оформлением реферата.
Лабораторная работа	Методические указания по выполнению лабораторных работ (можно указать название пособия и где находится) и др.
Подготовка к экзамену	При подготовке к экзамену необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу и др.