МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

АЗОВО-ЧЕРНОМОРСКИЙ ИНЖЕНЕРНЫЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ» В Г. ЗЕРНОГРАДЕ

Бутенко Александр Федорович
Подписано цифровой подписью: Бутенко Александр Федорович
Дата: 2024.04.18 09:48:31 +03'00'

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

«18» апреля **2024 г.**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Дисциплины Б1.В.10 «Технология продукции общественного питания»

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль подготовки «Технология продуктов общественного питания»

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 – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» августа 2020 г. Приказ № 1041.

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

Рабочая программа учебной дисциплины «Технология продукции общественного питания» одобрена на заседании кафедры ТиСМ АПК
Протокол № 10 от «21» марта 2024 г.

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

Рабочая программа учебной дисциплины «Технология продуктов общественного питания» рекомендована к использованию на заседании методической комиссии по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» Инженерно-технологического факультета
Протокол № 4 от « 28» марта 2024 г.

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

Разработчик:
к.т.н., доцент Т.Н. Толстоухова

Содержание

с.

1. Вводная часть…….... 4
1.1 Цели освоения учебной дисциплины…….……..... 4
1.2 Место учебной 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……..... 8
2.2.1. Разделы (модули) учебной дисциплины, виды учебной деятельности и формы контроля…….…….. 9
2.2.2 Лабораторный практикум……... 10
2.2.3. Практические (семинарские) занятия…..…… 11
2.3. Самостоятельная работа студента……... 13
3. Образовательные технологии…….. 15
4. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и результатов освоения учебной дисциплины……..…….…. 16
4.1. Виды контроля и аттестации, формы оценочных средств…….…… 16
4.2. Примерные темы курсовых работ…….……... 17
4.3. Примерные темы рефератов (эссе) ……..…….. 18
4.4. Тесты текущего контроля…….…… 18
4.5. Тесты промежуточного контроля ……. 18
4.6. Варианты заданий для текущего контроля …….…… 18
4.7. Вопросы к зачету и экзамену…….. 18
5. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной дисциплины … 20
5.1. Основная литература……..… 20
5.2. Дополнительная литература……. 22
5.3. Профессиональные базы данных, информационные справочные системы и Интернет-ресурсы……. 22
5.4 Требования к программному обеспечению учебного процесса …….. 23
5.5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся ……..……..… 25
6.Материально-техническое обеспечение дисциплины……..... 26
7. Методические указания для обучающихся по освоению учебной дисциплины... 28
Приложение 1 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации
Приложение 2 Лист переутверждения рабочей программы дисциплины…….

1. ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

1.1. Цели освоения учебной дисциплины

Целями освоения учебной дисциплины «Технология продукции общественного питания» является способность студентов разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции из растительного сырья, последовательность выполнения технологических операций, обеспечения работы предприятия в необходимом ассортименте с учетом обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя, рационального использования сырья.

Задачами дисциплины являются**:**

– формирование навыков совершенствования и оптимизации действующих технологических процессов на базе системного подхода к анализу качества сырья;

– формирование навыков использования научно-технической информации, достижений отечественной и зарубежной науки и техники для интенсификации производства продуктов питания из растительного сырья;

– формирование навыков работы с документацией.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Учебная дисциплина «Технология продукции общественного питания» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений.

Изучение данной учебной дисциплины базируется на освоении студентами дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности», «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья», «Введение в технологию продуктов питания», «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья», «Физическая и коллоидная химия», «Микробиология».

Освоение данной дисциплины необходимо для качественного выполнении выпускной квалификационной работы.

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

Изучение дисциплины направлено на формирование универсальных и 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-1	Обладать способностью разработки технологического процесса производства продукции общественного питания	ПК-1.1 Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии	*Знать:* технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья. *Уметь:* разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой технологии. *Владеть:* навыками разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологических процессов в соответствии с требованиями действующих стандартов.
		ПК-1.3 Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания из растительного сырья	*Знать:* техническую и технологическую документацию ведения технологических процессов производства продуктов питания и режимы производства. *Уметь:* проводить корректировку процессов и режимов производства продуктов питания. Владеть: навыками корректировки технологических процессов и режимов производства и внесения изменений в техническую и технологическую документацию.

2. ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Очная форма обучения

Вид работы		Всего часов/ зачетных единиц	Семестр № 5
1		2	3
Аудиторные занятия (всего)		**112**	**112**
В том числе:			
Лекции (Л)		**32**	**32**
Практические занятия (ПЗ)		**48**	**48**
Семинары (С)		**–**	**–**
Лабораторные работы		**32**	**32**
Самостоятельная работа студента (СРС) (всего)		**104**	**104**
В том числе:			
Курсовой проект/работа (если предусмотрены)		**36**	**36**
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.)*		**68**	**68**
СРС в период промежуточной аттестации *(подготовка к экзамену)*		**–**	**–**
Вид промежуточной аттестации: Зачет (З) Зачет с оценкой (ЗО) Экзамен (Э)		**ЗО**	**ЗО**
ИТОГО: общая трудоемкость	часов	**216**	**216**
	зач. единиц	**6**	**6**

Заочная форма обучения

Вид работы		Всего часов/ зачет. единиц	Семестр № 5	Семестр № 6
1		2		3
Аудиторные занятия (всего)		**22**		
	В том числе:			
Лекции (Л)			**4**	**4**
Практические занятия (ПЗ)			**4**	**6**

Семинары (С)		**–**	**–**	**–**
Лабораторные работы		**6**	**–**	**6**
Самостоятельная работа студента (СРС) (всего)		**190**	**28**	**162**
	В том числе:			
Курсовой проект/работа (если предусмотрены)		**36**	**–**	**36**
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.)*				
СРС в период промежуточной аттестации *(подготовка к экзамену)*		**–**	**–**	**–**
Вид промежуточной аттестации: Зачет (З) Зачет с оценкой (ЗО) Экзамен (Э)		**ЗО (4)**	**–**	**ЗО (4)**
ИТОГО:	часов	**216**	**36**	**180**
общая трудоемкость	зач. единиц	**6**	**1**	**5**

2.2. Содержание учебной дисциплины

Содержание разделов (модулей) учебной дисциплины

№ семестра очн. (заочн.)	Наименование раздела (модуля) учебной дисциплины	Содержание раздела в дидактических единицах	Коды индикаторов достижения компетенций
1	2	3	4
5 (5)	Модуль №1. Научно-теоретические основы технологии общественного питания	1.1 Общие сведения о дисциплине. Классификация ассортимента продукции общественного питания. Сборники технических нормативов, ГОСТы на сырье и готовую продукцию, их содержание.	ПК-1.1
5 (6)	Модуль №2 Технология продукции общественного питания общего назначения.	2.1 Виды сырья и способы его технологической обработки. Понятие, стадии и характеристика технологического процесса производства различных видов продукции, требования к выполнению отдельных операций, режимы, характеристика технологических параметров.	ПК-1.1
		2.2 Технология приготовления супов.	
		2.3 Технология приготовления соусов	
		2.4 Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	
		2.5 Технология приготовления блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов.	
		2.6 Технология приготовления блюд из творога и яиц.	
		2.7 Технология приготовления холодных блюд и закусок.	
		2.8 Технология приготовления сладких блюд.	
5 (6)	Модуль № 3. Нормативно-техническая документация	3.1 Понятие о технологической и аппаратурно-технологической схемах производства продукции. Составление технологических схем производства блюд.	ПК-1.1 ПК-1.3
		3.2 Разработка технологических (технико-технологических) карт, расчет энергетической ценности блюд.	
5	Модуль № 4 Технология продукции общественного питания для	4.1 Характеристика диет. Виды диетических блюд, блюд для детского питания. Требования к качеству готовых диетических блюд и сроки их хранения.	ПК-1.1

	специальных контингентов населения.		
5	Модуль 5: Технология продукции блюд национальной кухни мира	5.1 Технологии приготовления национальных блюд народов мира. Особенности блюд национальной кухни.	ПК-1.1

2.2.1. Разделы (модули) учебной дисциплины, виды учебной деятельности и формы контроля

Очная форма обучения

№ семестра	Наименование раздела (модуля) учебной дисциплины	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
5	Модуль №1. Научно-теоретические основы технологии общественного питания	4	4	6	10	24	УО-1
	Модуль №2 Технология продукции общественного питания общего назначения.	18	18	24	24	84	УО-1
	Модуль № 3. Нормативно-техническая документация	6	6	10	10	32	УО-1
	Модуль № 4 Технология продукции общественного питания для специальных контингентов населения.	2	2	4	12	20	УО-1, ПР-4
	Модуль 5: Технология продукции блюд национальной кухни мира	2	2	4	12	20	УО-1, ПР-4
	Курсовой проект	-	-	-	36	36	ПР-5
	Промежуточная аттестация: зачет с оценкой					-	УО-3
	Итого	32	32	48	104	216	

Заочная форма обучения

№ семест-ра	Наименование раздела (модуля) учебной дисциплины	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу студентов (в часах)					Формы текущего контроля успевае-мости*
		Л	ЛР	ПЗ	СРС	всего	
1	2	3	4	5	6	7	8
5,6	Модуль №1. Научно-теоретические основы технологии общественного питания	2		2	28	32	УО-1
	Модуль №2 Технология продукции общественного пита-ния общего назначения.	4	4	6	90	104	УО-1
	Модуль № 3. Нормативно-техническая документация	2		2	36	40	УО-1
	Курсовой проект				36	36	ПР-5
	Промежуточная аттестация: зачет с оценкой					4	УО-3
	Итого	8	4	10	190	216	

** УО-1 – устный опрос (собеседование); УО-3 – зачет с оценкой; ПР-5 – курсовая работа (проект).*

2.2.2. Лабораторный практикум

Очная форма обучения

№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование лабораторных работ	Всего часов
1	2	3	4
5	Модуль №1. Научно-теоретические основы технологии общественного питания	1.1. Изучение требований к сырью и готовой продукции, знакомство с ГОСТами на сырье и готовую продукцию.	**4**
	Модуль №2 Технология продукции общественного питания общего назначения.	2.1 Исследование процесса осветления бульонов.	**4**
		2.2 Особенности приготовления соусов. Их свойства.	**4**
		2.3 Влияние pH среды и вида органических кислот на продолжительность тепловой обработки овощей.	**2**
		2.4 Влияние некоторых технологических факторов на сохранность клеточных стенок картофеля при изготовлении пюре.	**4**
		2.5 Изучение влияния видов тепловой обработки на степень окраски свеклы.	**2**
		2.6 Изучение влияния тепловой обработки яиц на качество приготовления блюд.	**2**
	Модуль № 3. Нормативно-техническая документация	3.1 Изучение структуры и особенности составления технологических карт	**2**
		3.2 Изучение структуры и особенности составления технико-технологических карт	**2**
		3.3 Разработка технологических и технико-технологических карт разрабатываемых блюд	**2**
	Модуль № 4: Технология продукции общественного питания для специальных контингентов населения.	4.1 Виды нарезки овощей. Влияние величины кусочков овощей на извлечение из них растворимых веществ.	**2**
	Модуль № 5: Технология продукции блюд национальной кухни мира	5.1 Влияние тепловой обработки овощей на извлечение растворимых веществ.	**2**
ИТОГО:			**32**

Заочная форма обучения

№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование лабораторных работ	Всего часов
1	2	3	4
6	Модуль №2 Технология продукции общественного питания общего назначения.	2.1 Исследование процесса осветления бульонов. Особенности приготовления соусов.	2
		2.2 Влияние некоторых технологических факторов на сохранность клеточных стенок картофеля при изготовлении пюре.	2
ИТОГО:			**4**

2.2.3. Практические занятия

Очная форма обучения

№ семестра	Наименование раздела (модуля) учебной дисциплины	Наименование практических занятий	Всего часов
1	2	3	4
5	Модуль №1. Научно-теоретические основы технологии общественного питания	1.1 Классификация продукции общественного питания. Сборники технических нормативов, ГОСТы на сырье и готовую продукцию, их содержание.	2
		1.2 Разработка производственной программы предприятия	4
	Модуль №2 Технология продукции общественного питания общего назначения.	2.1 Изучение технологий приготовления бульонов и супов.	4
		2.2 Виды соусов. Изучение технологий приготовления соусов.	4
		2.3 Изучение технологий приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	4
		2.4 Изучение технологий приготовления блюд из картофеля, овощей и грибов.	4
		2.5 Изучение технологий приготовления блюд из творога и яиц.	2
		2.6 Изучение технологий приготовления блюд и закусок.	4
		2.7 Изучение технологий приготовления сладких блюд.	2
	Модуль № 3. Нормативно-техническая документация	3.1 Разработка технологических схем приготовления блюд различного ассортимента.	6
		3.2 Расчет энергетической ценности блюд. Разработка технологических (технико-технологических) карт блюд.	4
	Модуль № 4 Технология продукции общественного питания для специальных контингентов населения.	4.1 Изучение технологий приготовления кулинарной продукции для детского, диетического и других видов диетического питания. Подбор меню для детского, диетического и лечебного питания	4
	Модуль 5: Технология продукции блюд национальной кухни мира	5.1 Изучение технологий приготовления блюд национальной кухни.	4
	Итого		**48**

Заочная форма обучения

№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование практических занятий	Всего часов
5	Модуль №1. Научно-теоретические основы технологии общественного питания	1.1 Разработка производственной программы предприятия	2
5	Модуль №2 Технология продукции общественного питания общего назначения.	2.1 Изучение технологий приготовления бульонов и супов. Виды соусов. Изучение технологий приготовления соусов. Разработка технологических схем производства блюд.	2
6		2.2 Изучение технологий приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Разработка технологических схем производства блюд.	2
6		2.3 Изучение технологий приготовления блюд из картофеля, овощей, грибов, из творога и яиц. Разработка технологических схем производства блюд.	2
6	Модуль № 3. Нормативно-техническая документация	3.1 Расчет энергетической ценности блюд. Разработка технологических (технико-технологических) карт блюд.	2
ИТОГО:			**10**

2.3. Самостоятельная работа студента

Виды СРС:

Очная форма обучения

№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Виды СРС	Всего часов
1	2	3	4
5	Модуль №1. Научно-теоретические основы технологии общественного питания	Подготовка к защите лабораторных работ. Проработка конспекта лекций. Работа над курсовой работой. Самостоятельная работа с дополнительной литературой.	10
	Модуль №2 Технология продукции общественного питания общего назначения.	Подготовка к защите лабораторных работ. Проработка конспекта лекций. Самостоятельная работа с дополнительной литературой. Работа над курсовой работой.	24
	Модуль № 3. Нормативно-техническая документация	Проработка конспекта лекций. Самостоятельная работа с дополнительной литературой. Работа над курсовой работой.	10
	Модуль № 4 Технология продукции общественного питания для специальных контингентов населения.	Подготовка к защите лабораторных работ. Проработка конспекта лекций. Самостоятельная работа с дополнительной литературой. Защита курсовой работы.	12
	Модуль № 5: Технология продукции блюд национальной кухни мира	Проработка конспекта лекций. Самостоятельная работа с дополнительной литературой. Защита курсовой работы.	12
	Модуль 1-5	Выполнение курсовой работы	36
ИТОГО:			**104**

Заочная форма обучения

№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Виды СРС	Всего часов
1	2	3	4
5	Модуль №1. Научно-теоретические основы технологии общественного питания	Проработка конспекта лекций. Работа над курсовой работой. Самостоятельная работа с дополнительной литературой.	28

6	Модуль №2 Технология продукции общественного питания общего назначения.	Подготовка к защите лабораторных работ. Проработка конспекта лекций. Самостоятельная работа с дополнительной литературой. Работа над курсовой работой.	90
	Модуль № 3. Нормативно-техническая документация	Самостоятельная работа с дополнительной литературой.	36
	Модуль 1–3	Выполнение курсовой работы	36
ИТОГО:			**190**

3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Очная форма обучения

№ семестра	Виды учебной работы	Образовательные технологии	Особенности проведения занятий (индивидуальные/ групповые)
1	2	3	4
5	Лекции № 1-16	Дискуссия, беседа, демонстрация слайдов, визуализация.	групповые
	Лабораторные работы № 1-16	Учебный эксперимент	групповые
	Практические занятия	Решение практикоориентированных задач, творческие проекты	индивидуальные

Занятия в интерактивной форме в объеме:
- лекции – 30 часов;
- практические занятия – 30 часов.

Заочная форма обучения

№ семестра	Виды учебной работы	Образовательные технологии (инновационные и интерактивные)	Особенности проведения занятий (индивидуальные/ групповые)
1	2	3	4
5,6	Лекции № 1,2,3,4	Дискуссия, беседа, демонстрация слайдов, визуализация.	групповые
	Лабораторные работы № 1,2	Учебный эксперимент	групповые
	Практические занятия 1-5	Решение практикоориентированных задач, творческие проекты	индивидуальные

Занятия в интерактивной форме в объеме:
Лекции – 4 часа;
Практические занятия – 8 часов.

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	Количество вопросов и заданий	Кол-во независимых вариантов
1	2		3	4	5	6
5	ВК	ПК-1.1	Модуль №1. Научно-теоретические основы технологии общественного питания	УО-1	–	–
	Тат	ПК-1.1	Модуль №2. Технология продукции общественного питания общего назначения.	УО-1	–	–
	Тат	ПК-1.1 ПК-1.3	Модуль № 3. Нормативно-техническая документация	УО-1	–	–
	Тат	ПК-1.1 ПК-1.3	Модуль № 4 Технология продукции общественного питания для специальных контингентов населения.	УО-1 ПР-4	–	–
	Тат	ПК-1.1	Модуль № 5: Технология продукции блюд национальной кухни мира	УО-1 ПР-4	–	–
		ПК-1.1 ПК-1.2	Курсовой проект	ПР-5	36	
	ПрАт (зачет с оценкой)	Зачет с оценкой	Модули:1,2,3,4,5	УО-3	40	1

Заочная форма обучения

№ семестра	Виды контроля и аттестации (ВК, Тат, ПрАт*)	Коды индикаторов достижения компетенций	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Оценочные средства		
				Форма	Количество вопросов и заданий	Кол-во независимых вариантов
1	2		3	4	5	6
		ПК-1.1	Модуль №1. Научно-	УО-1	–	–

6	ВК		теоретические основы технологии общественного питания			
	ВК	ПК-1.1	Модуль №2 Технология продукции общественного питания общего назначения.	УО-1	–	–
	Тат	ПК-1.1 ПК-1.3	Модуль № 3. Нормативно-техническая документация	УО-1	–	–
		ПК-1.1 ПК-1.2	Курсовой проект	ПР-5	36	
	ПрАт (зачет с оценкой)	Зачет с оценкой	Модули:1,2,3	УО-3	40	1

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

4.2. Примерные темы курсовых работ

1. Разработка ассортимента и технологии производства кулинарной продукции для молодежного кафе на 46 посадочных мест.
2. Разработка ассортимента и технологии производства кулинарной продукции для студенческой столовой на 120 посадочных мест.
3. Разработка ассортимента и технологии производства кулинарной продукции для кафе-бара на 75 мест.
4. Разработка ассортимента и технологии производства кулинарной продукции для шашлычной на 15 посадочных мест.
5. Разработка ассортимента и технологии производства кулинарной продукции для общедоступной столовой на 100 посадочных мест.
6. Разработка ассортимента и технологии производства кулинарной продукции для детского сада на 80 посадочных мест.

Цели и задачи курсового проектирования: приобретение студентами навыков, необходимых для решения задач профессиональной деятельности.

4.3. Примерные темы рефератов

Не предусмотрены

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 заданий для текущего контроля

Не предусмотрены

4.7. Вопросы к дифференцированному зачету

№ вопроса	Содержание раздела в дидактических единицах	Коды индикаторов достижения компетенций
1	2	3
1	Классификация продукции общественного питания, основные понятия.	ПК-1.1
2	Влияние свойств пищевых продуктов на технологические процессы их переработки.	ПК-1.1 ПК-1.3
3	Способы кулинарной обработки продуктов. Механическая кулинарная обработка, способы её совершенствования.	
4	Способы кулинарной обработки продуктов. Тепловая кулинарная обработка, способы её совершенствования.	
5	Технология приготовления заправочных супов.	ПК-1.1
6	Технологии приготовления костного, мясокостного бульонов.	
7	Ассортимент и технология приготовления супов-пюре.	
8	Технология приготовления прозрачных супов.	ПК-1.1 ПК-1.3
9	Технология приготовления молочных супов.	
10	Технология приготовления холодных супов.	
11	Технология приготовления сладких супов.	
12	Технология приготовления красного соуса.	
13	Технология приготовления белого соуса.	
14	Технологии приготовления сметанных соусов.	
15	Технология приготовления холодных соусов на растительном масле.	
16	Технология приготовления соусной пасты.	
17	Технология приготовления полуфабрикатов из картофеля.	
18	Полуфабрикаты, выпускаемые пищевой промышленностью.	
19	Технология приготовления полуфабрикатов из овощей.	

20	Механическая кулинарная обработка из круп, бобовых и макаронных изделий.	ПК-1.1
21	Тепловая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий.	
22	Технология приготовления каш.	
23	Технология приготовления полуфабрикатов блюд из бобовых.	
24	Блюда из макаронных изделий.	
25	Технологическая характеристика мясного сырья.	
26	Технология приготовления полуфабрикатов из мяса.	
27	Механическая кулинарная обработка субпродуктов.	
28	Яичные продукты. Требования к качеству сырья.	
29	Технология приготовления блюд из яиц.	
30	Творог. Требования к качеству творога.	
31	Технология приготовления холодных закусок. Обработка продуктов.	
32	Виды бутербродов, технология их приготовления.	
33	Салаты и винегреты, технологии их приготовления.	
34	Закуски их рыбы и рыбных продуктов, технологии их приготовления.	
35	Микроскопия продуктов растительного происхождения.	
36	Влияние факторов на изменение окраски продукта (свеклы).	
37	Технологи приготовления блюд из вареных овощей.	
38	Принципы расчета пищевой ценности блюд	
39	Принципы составления ТК	ПК-1.1
40	Принципы составления ТТК	ПК-1.3

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИН

5.1. Основная литература

№ п\п	Авторы	Наименование	Год и место издания	Используется при изучении разделов (модулей)	Количество экземпляров	
					В библиотеке	На кафедре
1	Ершов В. Д.	Промышленная технология продукции общественного пта-ния : учебник	СПб. : ГИОРД, 2011. – 238 с.	1-5	ЭБС https://e.lanbook.com/book/4882.	–
2	Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А.	Технология продукции обще-ственного питания / учебник для бакалавров	Москва: Дашков и К, 2018. – 496 с.	1-5	5	–
3	Цыбикова, Г. Ц.	Основы технологии производ-ства продуктов питания из рас-тительного сырья. Лаборатор-ный практикум: учебное посо-бие	Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 92 с	1-5	https://e.lanbook.com/book/107966	–
4	Шанина, Е. В.	Качество продуктов и органи-зация здорового питания насе-ления : учебное пособие	Красноярск : Крас-ГАУ, 2019. — 99 с.	3-4	https://e.lanbook.com/book/149590	–

5.2. Дополнительная литература

№ п\п	Авторы	Наименование	Год и место издания	Используется при изучении разделов (модулей)	Количество экземпляров	
					В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7
1	Юдина С.Б.	Технология геронтологического питания	СПб.: Лань, 2017. – 232 с.	3-4	ЭБС https://e.lanbook.com/book/97673	–
2	Могильный М.П., Шалтумаев Т.Ш., Шленская Т.В.	Технология продукции общественного питания. Учебник.	Москва: ДеЛи плюс, 2013. – 430 с.	1-5		1
3	Здобнов А.И., Цыганенко В.А., Пересичный М.И.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	Москва: Лада, Киев: Арий, 2017 г. – 688 с.	1-3		1
4	Голунова Л.Е., Лабзина М.Т.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	Санкт-Петербург: Профи, 2015. – 771 с.	1-3		1

5.3. Профессиональные базы данных, информационные справочные системы и Интернет-ресурсы

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	Вид самостоятельной работы	Авторы	Наименование	Год и место издания
1	2	3	4	5
1	Подготовка к защите лабораторных работ.	Толстоухова Т.Н	Микроскопия продуктов растительного происхождения	
2		Толстоухова Т.Н.,	Методическое пособие для выполнения курсовой	

	Работа над курсовой работой.	Поцелуев А.А.	работы по дисциплине «Технология продукции общественного питания»	
3	Подготовка к защите лабораторных работ.	Толстоухова Т.Н	Технология приготовления блюд из картофеля, овощей и грибов	
4	Подготовка к защите лабораторных работ.	Толстоухова Т.Н	Влияние некоторых факторов на изменение окраски свеклы	
5	Подготовка к защите лабораторных работ.	Бычкова Т.С., Артемова Е.Н.	Физиология питания	Орел: ГУПНК, 2013. – 163 с.

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	2
Лекционная аудитория № **2-168 – II корпуса. Аудитория 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
Лаборатория производства кулинарной продукции № **2-167** – II корпуса для групповых и индивидуальных занятий 347740, Ростовская обл., Зерноградский район, г. Зерноград, ул. Советская, дом №28/30.	Комплект учебной мебели. Макеты технологического оборудования, фритюрница, кухонный комбайн, миксер, блендер. Комплект плакатов. Доска меловая. Посадочных мест 16.
Аудитория № **1-104** – I корпуса для лекционных, семинарских, практических занятий и консультаций. Лаборатория технологии и производства продукции животноводства 347740, Ростовская обл., Зерноградский район, г. Зерноград, ул. им. Ленина, дом №19	Комплект учебной мебели. Шкаф сушильный Лабораторные принадлежности Муфельные печи. Доска меловая Посадочных мест 30. Переносной комплект мультимедийного оборудования: проектор мультимедийный, экран на треноге (или настенный), Ноутбук .
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. 347740, Ростовская обл., Зерноградский район, г. Зерноград, ул. Советская, дом №28/30.	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. 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

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.
Курсовая работа	Поиск литературы, 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. Курсовая работа (проект): изучение научной, учебной, нормативной и другой литературы. Отбор необходимого материала; формирование выводов и разработка конкретных рекомендаций по решению поставленной цели и задачи; проведение практических исследований по данной теме. Инструкция по выполнению требований к оформлению курсовой работы (проекта) находится в методических указаниях по дисциплине.
Лабораторная работа	Методические указания по выполнению лабораторных работ выдаваемые преподавателем
Практические занятия	Необходимые методики для расчета меню и составления технологических карт блюд, другие виды расчетов.
Подготовка к зачету с оценкой	При подготовке к экзамену (зачету) необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу и др.