



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
МОСКОВСКИЙ ОБЛАСТНОЙ КАЗАЧИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ
(ФИЛИАЛ) ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ
К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»
(МОКИТУ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)**

Кафедра «Информатизации и технологий пищевой промышленности»

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МОКИТУ(филиал)
ФГБОУ ВО «МГУТУ им.
К.Г.Разумовского (ПКУ)»,
д.э.н. профессор
/А.А.Грунин/



«18» января 2019 г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.В.ДВ.06.02 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
(код, наименование направления подготовки)

Тип образовательной программы: прикладной бакалавриат

Направленность (профиль) подготовки: Технология и организация ресторанного сервиса

Квалификация выпускника - бакалавр

Форма обучения заочная

Волоколамск, 2019

Рабочая программа дисциплины «Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 г № 1332, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Технология и организация ресторанного сервиса».

Рабочая программа дисциплины разработана к.п.н., доцентом Е.Н.Сепиашвили

Руководитель основной
профессиональной
образовательной программы
к.п.н., доцент

Е.Н.Сепиашвили

(подпись)

Рабочая программа дисциплины (модуля) обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Информатизации и технологий пищевой промышленности», протокол № 5 от «16» января 2019 года.

И.О. заведующий кафедрой «Информатизации и технологий пищевой промышленности» кандидат педагогических наук, доцент

Е.Н.Сепиашвили

(подпись)

Рецензенты:

Заведующий кафедрой «Технологии продукции и организации общественного питания и товароведения» ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»,
к.т.н., доцент

Д.А. Куликов

доцент кафедры «Технологии продукции и организации общественного питания и товароведения» ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)», к.т.н., доцент

Н.И. Валентинова

(подпись)

Оглавление

1. Цели и задачи дисциплины	4
2. Место дисциплины в структуре ОПОП	4
3. Требования к результатам освоения дисциплины	4
4. Объем дисциплины и виды учебной работы (разделяется по формам обучения)	8
5. Содержание дисциплины	8
5.1. Содержание разделов и тем дисциплины	8
5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами.....	15
5.3. Разделы и темы дисциплины и виды занятий	16
6. Перечень практических занятий и лабораторных работ	17
6.3. План самостоятельной работы студентов	17
6.4. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов.....	18
7. Примерная тематика курсовых работ (проектов)	20
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	21
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины	21
10. Образовательные технологии	21
11. Оценочные средства	22
12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями	28
13. Лист регистрации изменений.....	29

Цели и задачи дисциплины : «Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания» - готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания основ технологии продукции общественного питания.

Задачами дисциплины являются:

- с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- овладение приемами организации и осуществления процесса производства с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качества готовой продукции общественного питания;
- формирование возможности применения профессиональных знаний в производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания» относится к вариативной части Блока Б1 учебного плана и имеет индекс Б1.В.02.04.

Дисциплина «Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания» базируется на компетенциях, полученных при изучении дисциплин: введение в технологию продукции и организацию общественного питания; деловой иностранный язык; инновационные технологии общественного питания; иностранный язык в профессиональной деятельности; контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания; методы исследования сырья и продуктов общественного питания; организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; основы научных исследований; пищевая химия; процессы и аппараты пищевых производств; технология и организация питания кухонь мира; технология и организация производства казачьей кухни

Основные положения дисциплины должны быть использованы при изучении следующих дисциплин: основы рационального питания; технология производства продукции на предприятиях индустрии питания, технология и организация производства социальных видов питания, организация мучного и кондитерского производств в общественном питании, взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания; проектирование предприятий общественного питания; упаковочные материалы и оборудование; практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности; практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, преддипломная практика; защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-1: способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

Знать: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

Владеть: навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

ПК-4: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

Знать: способы производства блюд и кулинарных изделий; правила санитарии и гигиены питания, техники безопасности на предприятиях.

Уметь: работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий; обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;

Владеть: навыками составления технологических карт блюд и кулинарных изделий.

ПК-6 - способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: особенности основных фаз организации производства блюд и кулинарных изделий в предприятиях общественного питания, основные приоритеты в сфере производства продукции; принципы организации ресурсосберегающего производства и способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов при внедрении технологических и продуктовых инноваций.

Уметь: участвовать в основных фазах организации производства, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, устанавливать и определять основные приоритеты в сфере производства продукции пищевых производств; рассчитать химический состав и калорийность готовых изделий.

Владеть: навыками обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; навыками выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения.

ПК-7 - способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: процессы, происходящие в продуктах при обработке с целью использования в кондитерском мучном производстве; методики разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов.

Уметь: работать с нормативной документацией, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области производства блюд и кулинарных изделий.

Владеть: методами анализа и оценки результативности системы контроля в общественном питании; навыками осуществления поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания» направлен на формирование у обучающихся по программе высшего образования – программе бакалавриата – по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного сервиса» профессиональных компетенций:

Код и описание компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	
<p>ПК-1: способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.</p>	Знает:	<p>Базовый уровень: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов</p>
		<p>Повышенный уровень: технические средства для определения качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>
	Умеет:	<p>Базовый уровень: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов</p>
		<p>Повышенный уровень: применять технические средства для определения качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>
	Владеет:	<p>Базовый уровень: навыками использования технических средств для измерения параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов</p>
		<p>Повышенный уровень: навыками использования технических средств для измерения показателей качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.</p>
<p>ПК-4 - готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>	Знает:	<p>Базовый уровень: Методологию устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;</p>
		<p>Повышенный уровень: Методики разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства мучных и кондитерских изделий</p>
	Умеет:	<p>Базовый уровень: обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства мучных и кондитерских изделий; работать со сборником рецептур мучных и кондитерских изделий</p>
		<p>Повышенный уровень: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства мучных и кондитерских изделий;</p>
	Владеет:	<p>Базовый уровень: методами использования технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения</p>
		<p>Повышенный уровень: методологией решения профессиональных задач, используя экономические законы развития предприятий по организации навыками составления технологических карт для мучных и</p>

		кондитерских изделий
ПК-6 - способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знает:	Базовый уровень: принципы организации технологических процессов
		Повышенный уровень: методики разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства социальных видов питания
	Умеет:	Базовый уровень: разрабатывать приемы организации технологических процессов
		Повышенный уровень: разрабатывать мероприятия; рассчитать химический состав и калорийность готовых блюд
Владеет:	Базовый уровень: методами организации технологических процессов	
	Повышенный уровень: методологией решения профессиональных задач, используя экономические законы развития мучного и кондитерского производства	
ПК-7 - способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Знает:	Базовый уровень: процессы, происходящие в продуктах при обработке с целью использования в мучном и кондитерском производстве; особенности основных фаз организации производства кондитерских и мучных цехов предприятий общественного питания, основные приоритеты в сфере производства продукции;
		Повышенный уровень: принципы организации ресурсосберегающего производства и способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов при внедрении технологических и продуктовых инноваций; методики разработки мероприятий по совершенствованию персонафицированного питания
	Умеет:	Базовый уровень: работать с нормативной документацией
		Повышенный уровень: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области мучного и кондитерского производства
	Владеет:	Базовый уровень: методами анализа и оценки результативности системы контроля в области мучного и кондитерского производства
		Повышенный уровень: навыками осуществления поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

Классификация продукции общественного питания по основным признакам: виду используемого сырья, способу кулинарной обработки, характеру потребления, назначению, термическому состоянию, консистенции.

Тема 3. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов

Способы и приемы, осуществляемые на стадии механической обработки сырья и производства полуфабрикатов. Химическая кулинарная обработка.

Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов. Основные, вспомогательные, комбинированные и электрофизические способы тепловой обработки. Понятие кулинарной готовности. Принципы построения рецептур на кулинарную продукцию.

Тема 4. Принципы составления рецептур на продукцию общественного питания

Государственные и национальные стандарты. Стандарты отрасли. Стандарты предприятия. Стандарты организации. Технические условия и технологические инструкции. Сборники рецептур. Техничко-технологические карты. Порядок разработки и утверждения нормативной и технологической документации.

Тема 5. Основные критерии и контроль качества продукции общественного питания

Основные критерии качества продукции общественного питания. Пищевая ценность продукции как совокупность химического состава продукции и органолептических показателей ее качества. Микробиологические показатели качества продукции общественного питания. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции общественного питания.

Контроль качества продукции общественного питания по физико-химическим, микробиологическим биохимическим и органолептическим показателям.

Условия и сроки хранения и реализации кулинарной продукции.

Тема 6. Изменения белков и других азотистых веществ

Пищевая и биологическая ценность белков. Свойства. Изменение при обработке и хранении. Роль в формировании качества различных изделий. Изменения белков и других азотистых веществ.

Гидратация и дегидратация белков при кулинарной обработке. Термическая денатурация белков при тепловой кулинарной обработке продуктов как необратимый процесс изменения их свойств: способности к гидратации, видовой специфичности, атакуемости протеолитическими ферментами, потере биологической активности и др.

Денатурация белков при механическом воздействии на белки. Агрегация молекул, микро- и макрочастиц белков в результате их денатурации. Современные представления о физико-химической сущности денатурации белков на различных стадиях обработки. Гидрофобная гидратация.

Состояние белков в конкретных продуктах. Деструкция белков при кулинарной обработке продуктов. Влияние гидратации, дегидратации, денатурации и деструкции белков на свойства конкретных продуктов. Ферменты. Действие ферментов. Положительная и отрицательная роль ферментов в формировании качества продуктов питания

Тема 7. Изменения сахаров и крахмала

Моносахариды, дисахариды, полисахариды. Пищевая ценность. Свойства. Гидролиз углеводов. Глубокий распад сахаров в результате реакций брожения, меланоидинообразования, карамелизации. Изменения крахмала в результате клейстеризации, тепловой и ферментативной деструкции.

Изменения углеводов клеточных стенок. Технологические факторы, оказывающие влияние на глубину физико-химических изменений углеводов в продуктах при их кулинарной обработке. Влияние углеводов при кулинарной обработке продуктов на пищевую ценность готовой продукции. Технологическое значение изменений углеводов.

Тема 8. Изменения липидов

Изменения жиров при хранении продовольственных товаров. Изменения жиров варке продуктов. Гидролиз жиров, окисление жирных кислот с образованием перекисей, гидроперекисей и оксикислот.

Изменения жиров при жарке. Образование вторичных термостабильных продуктов окисления липидов: карбонильных, дикарбонильных соединений, эпокисей, жирных кислот с сопряженными двойными связями, продуктов полимеризации.

Технологические факторы, оказывающие влияние на изменения липидов при тепловой кулинарной обработке продуктов. Изменение пищевой ценности липидов при тепловой кулинарной обработке.

Физико-химические показатели, используемые для контроля качества жиров, подвергнутых высокотемпературному нагреву. Факторы, влияющие на процесс окисления жиров. Окисление жира в процессе фритюрной жарки.

Тема 9. Изменения, протекающие в картофеле, овощах, плодах и грибах

Пищевая ценность картофеля, овощей и плодов. Структура пектиновой молекулы пищевая ценность грибов. Строение тканей картофеля, овощей, плодов

Строение растительной клетки структура первичной клеточной стенки физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке картофеля, овощей и плодов. Размягчение картофеля, овощей и плодов деструкция клеточных стенок деструкция протопектина степень изменения содержания протопектина и механической прочности тканей. Корнеплодов в процессе варки: деструкция гемицеллюлоз. Деструкция белка экстенсина влияние некоторых факторов на продолжительность. Тепловой кулинарной обработки картофеля, овощей. Овощей и плодов технологические факторы. Тепловая кулинарная обработка. Изменение цвета. Картофель, овощи и плоды с белой окраской. Овощи и плоды с зеленой окраской. Овощи и плоды с красно-фиолетовой окраской овощи и плоды с желто-оранжевой окраской. Изменение витаминов.

Тема 10. Изменения, протекающие в крупах, бобовых и макаронных изделиях

Классификация. Структурные особенности продуктов. Основной химический состав замачивание круп и бобовых. Варка круп и бобовых. Деструкция клеточных стенок крупы и бобовых. Изменение содержания растворимых веществ.

Тема 11. Изменения, протекающие в мясе и мясопродуктах

Состав, свойства, пищевая ценность мяса и мясопродуктов. Мясо сельскохозяйственных животных. Химический состав и пищевая ценность мяса пищевая и биологическая ценность мяса. Субпродукты сельскохозяйственных животных. Мясо и субпродукты птицы. Строение и состав основных тканей мяса. Мышечная ткань. Схема строения участка мышечного волокна. Химический состав мышечной ткани. Схемы внутреннего строения мышечного волокна и распределение важнейших веществ между его структурными элементами. Краткая характеристика мышечных белков. Соединительная ткань. Химический состав соединительной ткани. Жировая ткань. Костная ткань. Влияние способов и режимов тепловой обработки мяса и мясопродуктов на изменение их физико-химических показателей и биологической ценности. Изменение белков мяса в процессе нагрева. Влияние температуры и способа нагрева на скорость и температуру денатурации белков. Изменение заряженных групп и pH белков в процессе тепловой обработки мяса. Изменение растворимости мышечных и дезагрегация соединительнотканых белков в процессе нагрева мяса. Коагуляция белков и ее влияние на качественные изменения и структуру мясопродуктов. Изменение жиров при нагреве мяса. Изменения витаминов изменение водоудерживающей способности мяса и мясопродуктов при их тепловой обработке.

Тема 12. Изменения, протекающие в рыбе и нерыбных морепродуктах

Особенности морфологического строения и химического состава мяса рыб, моллюсков и других продуктов моря. Строение мышц рыбы. Химический состав и энергетическая ценность

некоторых видов рыб. Изменения содержания воды в рыбе при нагревании. Физико-химические процессы при тепловой обработке. Формирование своеобразного вкуса и аромата рыбы, подвергнутой тепловой кулинарной обработке. Изменение экстрактивных веществ. Общие потери массы при тепловой кулинарной обработке рыбы.

Тема 13. Структурно-механические характеристики продукции общественного питания

Основные понятия инженерной реологии; реологические свойства пищевых продуктов, механическое моделирование их реологического поведения.

Методы инженерной реологии: вискозиметрия (капиллярная, ротационная и т.д.). Роль адгезии и трения в процессах пищевых производств и методы определения (адгезиометры и трибометры). Изучение микроструктуры сырья и готовой продукции.

Приборы для изучения физических и физико-механических свойств пищевых продуктов и их классификация.

Определение гранулометрического состава, скорости витания частиц сыпучих продуктов; особенности строения частиц различных видов сырья для производства муки, крупы, комбикормов, как объектов механического воздействия, их физико-механические свойства. Основные свойства сырья при динамическом воздействии рабочих органов перерабатывающих машин; свойства сыпучих масс и смесей в статическом и динамическом состоянии. Универсальные испытательные машины.

Физико-механические свойства полуфабрикатов и готовой продукции, их регулирование и подбор соответствующего оборудования.

Реологические характеристики продукции общественного питания. Реологические характеристики мясных, рыбных, овощных, мясоовощных, рыбоовощных и других смесей, используемых для выработки кулинарных полуфабрикатов и их изменение в результате кулинарной обработки. Роль воды и водоудерживающих компонентов в формировании структурно-механических характеристик продукции общественного питания и обеспечении их качества.

Тема 14. Активность воды как фактор стабильности качества продукции общественного питания

Активность воды пищевых продуктов и ее влияние на течение физико-химических процессов. Формы связи воды с пищевыми веществами и структурными элементами продуктов. Участие воды в формировании структуры продукта.

Раздел 2. Технология продукции питания

Тема 15. Технология супов.

Классификация. Ассортимент. Технологические схемы приготовления супов различных групп (заправочных, пюреобразных, прозрачных и т.д.). физико-химические процессы, происходящие при приготовлении супов. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество супов. Требования качеству супов, условия и сроки хранения и реализации.

Тема 16. Технология соусов.

Классификация. Ассортимент. Технологическая подготовка рецептурных компонентов. Технологические схемы производства соусов различных групп. Физико-химические процессы, формирующие качество соусов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации. Соусы промышленного производства.

Тема 17. Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов

Технологическая характеристика сырья.

Полуфабрикаты. Ассортимент. Технологические схемы производства полуфабрикатов из различных овощей. Физико-химические процессы, происходящие на стадии производства полуфабрикатов, и обуславливающие изменение их свойств. Условия и сроки хранения и реализации полуфабрикатов.

Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах при тепловой обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей и пищевой ценности готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Ассортимент продукции. Соусы, используемые при изготовлении блюд. Требования к качеству блюд и кулинарных изделий из картофеля, овощей и грибов. Условия и сроки хранения и реализации блюд. Овощные и грибные отвары, их состав и кулинарное использование.

Тема 18. Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.

Технологическая характеристика сырья. Механическая кулинарная обработка круп; бобовых и макаронных изделий. Технологическая целесообразность замачивания бобовых и некоторых круп.

Тепловая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий.

Варка круп. Физико-химические процессы, происходящие в крупах при варке и их влияние на качество каш. Кулинарное использование каш различной консистенции. Ассортимент блюд и кулинарных изделий. Технология их приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

Варка бобовых. Физико-химические процессы, происходящие в бобовых при варке, их роль в формировании качества готовой продукции. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из бобовых. Технология их приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

Варка макаронных изделий. Ассортимент кулинарной продукции. Технология приготовления. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации.

Соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Тема 19. Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов.

Технологическая характеристика сырья. Полуфабрикаты. Классификация. Ассортимент. Технологическая схема производства мясных полуфабрикатов. Характеристика операций. Разделка туш говядины, баранины, свинины и др. Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов. Технологическая ценность и кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов. Выход полуфабрикатов из туш различных видов животных. Требования к качеству. Ассортимент порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса разных видов животных. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации мясных натуральных полуфабрикатов.

Рубленые полуфабрикаты. Ассортимент. Технологическая характеристика сырья. Технология приготовления натуральных рубленых и полуфабрикатов из котлетной массы. Физико-химические процессы, происходящие в мясных фаршах на стадии приготовления полуфабрикатов и обуславливающие изменение их структурно-механических характеристик. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации рубленых полуфабрикатов.

Механическая кулинарная обработка субпродуктов. Разделка мяса диких животных.

Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей и пищевой ценности готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на содержание воды и выделение растворимых веществ при тепловой обработке мяса. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из мяса и мясопродуктов. Технология их приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству. Процесс образования бульонов при варке мяса и костей, их состав и кулинарное использование.

Тема 20. Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика.

Технологическая характеристика сырья. Полуфабрикаты. Ассортимент. Технологическая схема производства полуфабрикатов. Кулинарное использование полуфабрикатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации полуфабрикатов. Рубленые полуфабрикаты. Технология их приготовления. Требования к качеству.

Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при различных способах тепловой обработки, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей и пищевой ценности готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов при тепловой обработке. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из птицы, дичи и кролика. Технология их приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству.

Тема 21. Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных.

Технологическая характеристика сырья. Особенности переработки сырья в живом, охлажденном и замороженном видах.

Полуфабрикаты. Характеристика и использование полуфабрикатов, вырабатываемых промышленностью.

Технологические схемы производства полуфабрикатов из костных, и хрящевых рыб. Характеристика операций. Ассортимент. Выход полуфабрикатов при разделке различных видов рыб. Кулинарное использование полуфабрикатов в виде целых разделанных тушек, крупных кусков и звеньев, порционных и мелких кусков, изделий из рубленой, котлетной и кнельной масс).

Требования к качеству. Условия и сроки хранения различных полуфабрикатов.

Рыбные пищевые отходы (икра, молоки, печень, головы, плавники, кости, кожа, чешуя). Кулинарное использование.

Механическая кулинарная обработка ракообразных, двустворчатых моллюсков, головоногих моллюсков, иглокожих, морской капусты.

Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей пищевой ценности готовой продукции. Нормы потерь массы полуфабрикатов. Кулинарные приемы, позволяющие снизить потери массы и получить продукцию с заданными свойствами.

Ассортимент блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла. Технология их приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству.

Тема 22 Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога

Технологическая характеристика сырья. Механическая кулинарная обработка. Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в продуктах при тепловой обработке, их роль в формировании качества готовой продукции. Ассортимент блюд и кулинарных изделий. Технология их приготовления. Требования к качеству.

Тема 23. Технология холодных блюд и закусок.

Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, кулинарных, гастрономических изделий и соусов. Классификация. Ассортимент. Рецептуры и технология производства. Технологические и санитарно-гигиенические факторы, оказывающие влияние на качество холодных блюд и закусок. Требования к качеству, условия хранения и реализации.

Тема 24. Технология сладких блюд.

Технологическая характеристика сырья. Классификация. Ассортимент.

Механическая кулинарная обработка плодов, ягод, кисломолочных продуктов и т.д.

Тепловая кулинарная обработка сырья и полуфабрикатов. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в продуктах при механической и тепловой обработках. Формирование структурно-механических и органолептических показателей качества готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сладких блюд.

Тема 25. Технология горячих и прохладительных напитков.

Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов. Классификация. Ассортимент. Рецептуры и технология приготовления. Физико-химические процессы и их роль в формировании качества готовой продукции. Требования к качеству напитков, условия, сроки хранения и реализации.

Тема 26. Технологические требования к качеству основного сырья для мучных блюд.

Ассортимент и технология приготовления мучных блюд и гарниров. Ассортимент и особенности приготовления мучных кулинарных изделий. (расстегаи, кулебяки, чебуреки, беляши и др.). Ассортимент и особенности приготовления сдобных булочных изделий. Расчет расхода муки с учетом ее влажности и воды для замеса теста заданной влажности.

Тема 27. Технология мучных кондитерских изделий

Кулинарная продукция из дрожжевого теста. Теоретические и технологические основы приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способами. Роль отдельных компонентов и воды в формировании теста. Процессы, происходящие при замесе, брожении и ускоренных способов приготовления дрожжевого теста. Влияние различных факторов на процесс брожения. Особенности производства и формирования изделий из дрожжевого слоеного теста.

Кондитерские изделия из пресного (бездрожжевого) теста. Технологические принципы приготовления бисквитного, песочного, слоеного, миндального и заварного, вафельного, пряничного теста. Особенности физико-химических процессов, происходящих при выпечке полуфабрикатов.

Отделочные полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий. Теоретические и технологические основы приготовления отделочных полуфабрикатов (кремы, помады, сиропы и др.). Сущность и отличие специальных способов технологии отделки и изготовления мучных кондитерских изделий (тортов, пирожных, печенья, кексов, рулетов, пряников). Особенности хранения, транспортирования и реализации кондитерских и булочных изделий.

Тема 28. Технология охлажденных блюд.

Охлажденные блюда. Ассортимент. Технология производства и кулинарное использование. Технологическое обеспечение сохранения санитарного благополучия, пищевой ценности и высоких органолептических показателей в процессе производства, хранения и реализации. Требования к качеству, условия хранения и реализации.

Тема 29. Технология быстрозамороженных и консервированных кулинарных изделий.

Быстрозамороженные блюда. Ассортимент. Технология производства.

Физико-химические процессы, происходящие в готовых блюдах при замораживании, последующем хранении, размораживании и разогревании. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

Консервированная кулинарная продукция. Ассортимент. Характеристика и использование консервов. Технология производства консервированной продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации.

Тема 30. Технология кулинарной продукции для детского, диетического и других видов специального питания.

Характеристика рационов питания и лечебных диет. Ассортимент продукции. Особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий в зависимости от контингента питающихся.

Витаминация блюд и напитков. Характеристика и применение пищевых добавок, повышающих пищевую ценность блюд, улучшающих их сбалансированность и позволяющих связывать и выводить из организма вредные и токсичные вещества.

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов и тем данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин (вписываются разработчиком)							
1.	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания	1	15	17	19	20	23	25	30
2.	Проектирование предприятий общественного питания	2	16	18	19	20	21	26	28
3.	Упаковочные материалы и оборудование	15	16	17	18	20	21	28	29
4.	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	15	17	19	21	23	25	27	29
5.	Преддипломная практика	14	16	18	20	22	24	26	28
6.	Выпускная квалификационная работа	1	3	7	9	20	23	25	30
7.	Основы рационального питания	3	7	9	15	17	19	20	21
8.	Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания	15	16	17	18	20	21	28	29
9.	Технология и организация производства социальных видов питания	15	17	19	21	23	25	27	29

10.	Организация мучного кондитерского производств и в общественном питании	1	3	7	9	20	23	25	30
-----	--	---	---	---	---	----	----	----	----

5.3. Разделы и темы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела /темы	Виды занятий в часах					СРС	Всего
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия			
1.	Раздел 1. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания							
2.	Тема 1.1 Классификация продукции общественного питания. Контроль	2					41	43
3.	Тема 1.2 Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов	2					41	43
4.	Раздел 2. Технология продукции питания							
5.	Тема 2.1. Технологические требования к качеству основного сырья для мучных блюд.		4				41	45
6.	Тема 2.2 Технология мучных кондитерских изделий		4				41	45
	Итого	4	8	-			164	180

Формы учебных занятий с использованием активных и интерактивных технологий обучения ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7

№	Наименование разделов (тем), в которых используются активные и/или интерактивные образовательные технологии	Образовательные технологии
1.	Темы: № 1, 2, 5, 6, 9, 11, 14, 24, 28, 30	Лекция-беседа
2.	Темы: № 2, 5,7,8, 11,13,14,16, 17,18,	Лекция-беседа

3.	Темы: №3, 4, 8, 11, 13, 15, 16, 20, 19, 22	Лекция-беседа
4.	Темы: №6, 7, 9, 21, 23, 25, 26, 27, 29	Лекция-беседа

6. Перечень практических занятий и лабораторных работ

6.1. Перечень практических занятий ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины	Наименование практических занятий	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
1.	Тема 1. Сырье, используемое в производстве мучных и кондитерских изделий	№ 1. Анализ качества основного сырья, используемого в производстве	1	коллоквиум	ПК-6
		№ 2. Анализ качества дополнительного сырья и отделочных полуфабрикатов, используемых в производстве	1	Устный опрос	ПК-4
2.	Тема 2. Технология дрожжевого теста	№ 3 Разработка схем производства и контроля качества полуфабриката дрожжевого теста и изделий из него	1	Доклады	ПК-1
		№ 4. Разработка схем производства и контроля качества полуфабриката дрожжевого сдобного теста и изделий из него	1	коллоквиум	ПК-6
3.	Тема 3. Технология бездрожжевого теста	№ 5. Расчет рецептур изделий из бисквитного, слоеного пресного, песочного, заварного и воздушного теста	1	Устный опрос	ПК-7
		№6. Разработка схем производства и контроля качества полуфабриката песочного и заварного теста и изделий из него.	1	коллоквиум	ПК-1
4.	Тема 4. Технология изделий функционального назначения	№7. Разработка схем производства и контроля качества полуфабриката воздушного и воздушно-орехового теста и изделий из него	1	Устный опрос	ПК-7
		№8. Разработка схем производства и контроля качества полуфабрикатов и изделий функционального назначения	1	Доклады	ПК-1

10.2. Перечень лабораторных занятий

Лабораторные занятия не планируются.

6.3. План самостоятельной работы студентов

Тема	Вид самостоятельной работы	Задание	Количество часов
------	----------------------------	---------	------------------

Тема 1. Сырье, используемое в производстве мучных и кондитерских изделий Тема 2. Технология дрожжевого теста Тема 3. Технология бездрожжевого теста Тема 4. Технология изделий функционального назначения	1. Самостоятельное изучение отдельных тем модуля	Доклады	
	2. Подготовка к практическим занятиям	Доклады	
	3. Изучение тем, вынесенных на самостоятельное изучение	Доклады	
	4. Подготовка к устному ответу	Доклады, Коллоквиум	
	5. Подготовка к промежуточной аттестации	Доклады, Коллоквиум	

6.4. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Целью самостоятельной работы студентов по дисциплине «Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания» является готовность и способность студентов использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания основ технологии продукции общественного питания. Самостоятельная работа студентов способствует развитию ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня.

Задачами СРС являются:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений;
- использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на практических и лабораторных занятиях для эффективной подготовки к зачету с оценкой.

Виды самостоятельной работы

Изучение тем лекций, подготовка к практическим занятиям, изучение тем, вынесенных на самостоятельное изучение, подготовка к промежуточной аттестации – зачету с оценкой.

Подготовка к устному опросу.

Одним из основных способов проверки и оценки знаний студентов по дисциплине является устный опрос, проводимый на занятиях. Устный опрос является формой текущего контроля и проводится индивидуально. Подготовка к опросу проводится в ходе самостоятельной работы студентов и включает в себя повторение пройденного материала по вопросам предстоящего опроса. Помимо основного материала студент должен изучить дополнительную рекомендованную литературу и информацию по теме, в том числе с использованием Интернет-ресурсов. Ответ студента должен представлять собой развернутое, связанное, логически выстроенное сообщение. При выставлении оценки преподаватель учитывает правильность ответа по содержанию, его последовательность, самостоятельность суждений и выводов, умение связывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

Подготовка к лекции. Необходимость самостоятельной работы по подготовке к лекции определяется тем, что изучение дисциплины строится по определенной логике освоения ее разделов. Чаще всего логика изучения того или иного предмета заключается в движении от

рассмотрения общих научных основ к анализу конкретных процессов и факторов, определяющих функционирование и изменение этого предмета.

Подготовка доклада. Цель самостоятельной работы: расширение научного кругозора, овладение методами теоретического исследования, развитие самостоятельности мышления студента. Доклад - публичное сообщение или документ, которые содержат информацию и отражают суть вопроса или исследования применительно к данной ситуации. Устный доклад - читается по итогам проделанной работы и является эффективным средством разъяснения ее результатов.

Подготовка к коллоквиуму. Коллоквиум представляет собой коллективное обсуждение раздела дисциплины на основе самостоятельного изучения этого раздела студентами. Подготовка к данному виду учебных занятий осуществляется в следующем порядке. Преподаватель дает список вопросов, ответы на которые следует получить при изучении определенного перечня научных источников. Студентам во внеаудиторное время необходимо прочитать специальную литературу, выписать из нее ответы на вопросы, которые будут обсуждаться на коллоквиуме, мысленно сформулировать свое мнение по каждому из вопросов, которое они выскажут на занятии.

Подготовка к зачету с оценкой. Самостоятельная подготовка к зачету должна осуществляться в течение всего семестра. Подготовка включает следующие действия. Прежде всего нужно перечитать все лекции, а также материалы, которые готовились к семинарским и практическим занятиям в течение семестра. Затем надо соотнести эту информацию с вопросами, которые даны к зачету. Если информации недостаточно, ответы находят в предложенной преподавателем литературе. рекомендуется делать краткие записи. Организацию самостоятельной работы студентов обеспечивают: кафедра, преподаватель, библиотека и др.

6.5. Возможная тематика докладов ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7

№ п/п	Учебно-образовательный модуль	Возможная тематика докладов для самостоятельной работы
1	Тема 1. Сырье, используемое в производстве мучных и кондитерских изделий	Запасы продуктов их значение для ритмичной, бесперебойной работы производства. Организация хранения продуктов и материально-технических средств. Режимы и способы хранения сырья и полуфабрикатов. Порядок отпуска сырья на производстве. Документальное оформление отпуска сырья и полуфабрикатов. Организация тарного хозяйства, назначение и классификация тары. Состав и площади помещений для хранения продуктов. Санитарные нормы и правила хранения пищевых продуктов. Организация труда при работе в складских помещениях. Назначение, размещение, режим и организация работы вспомогательных помещений. Специализация процессов на производстве Информационное обеспечение оперативного планирования. Нормативная и технологическая документация. Значение, порядок составления и оформления документов на производстве и складе. Факторы, учитываемые при составлении плана-меню, плана-заказа. Контроль качества особо скоропортящихся продуктов
2	Тема 2. Технология дрожжевого теста	Организация технологического процесса по производству продукции. Технологические участки, технологические линии и рабочие места, зоны обслуживания. Организация рабочих мест, типовые рабочие места.

№ п/п	Учебно-образовательный модуль	Возможная тематика докладов для самостоятельной работы
		<p>Оборудование и размещение его в цехах. Оснащение цехов производственным инвентарем. Организация и условия труда в цехах. Назначение, размещение, режим и организация работы. Ассортимент выпускаемой продукции. Производственная программа. Организация технологического процесса обработки сырья и производства продукции. Особенности организации производства кулинарной продукции. Основные принципы производства. Особенности технологии дрожжевого теста Особенности технологии дрожжевого слоеного теста Технологический процесс приготовления дрожжевого теста Фарши, используемые для пирогов, расстегаев, кулебяк</p>
3	Тема 3. Технология бездрожжевого теста	<p>Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов. Замес теста и способы его разрыхления. Технологический процесс приготовления бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из них. Способы украшения пирожных и тортов. Основные процессы приготовления пирожных и тортов, их классификацию, размеры, форму, массу. Условия и сроки хранения и реализации мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий. Рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Механическая кулинарная обработка продуктов, основные приемы</p>
4	Тема 4. Технология изделий функционального назначения	<p>Технология приготовления мучных кулинарных и кондитерских изделий функционального назначения Печенье песочное, обогащённое пищевыми волокнами; Маффины из сыра, обогащённые инулином; Панкейки с рябиной /соус грушевый Коврижки из кукурузной муки с клюквенным порошком ИК-сушки Технология приготовления мучных кулинарных изделий для людей с йоддефицитными заболеваниями и целиакией Технология приготовления мучных диетических кондитерских изделий Технология приготовления функциональных продуктов питания, обогащённых пищевыми волокнами Технология приготовления функциональных продуктов питания с использованием местного растительного сырья</p>

Темы докладов выбираются студентами самостоятельно, ведущий преподаватель обеспечивает консультирование студента по данной теме и остальным видам самостоятельной работы.

7. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

Курсовые работы по дисциплине «Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания» учебным планом не предусмотрены.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины :

8.1. Основная литература

1.Оборудование предприятий общественного питания : учеб.пособие / В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. — М.: Альфа-М : ИНФРА-М, 2017
<http://znanium.com/bookread2.php?book=891171>

8.2. Дополнительная литература

1.Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : практикум / под ред. Л.П. Липатовой. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 376 с., <http://znanium.com/bookread2.php?book=983545>

2.Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / Джабоева А.С., Тамова М.Ю. - М.:Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 256 с.
<http://znanium.com/bookread2.php?book=942765>

3.Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 536 с.
<http://znanium.com/bookread2.php?book=927093>

4.Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.:Дашков и К, 2018. - 496 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>

5.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания/ Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.:Дашков и К, 2017. - 416 с.
<http://znanium.com/bookread2.php?book=512131>

6.Технология продукции общественного питания. В 2-х т. 2-е изд.Т.2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий/А.С.Ратушный,Б.А.Баранов, Н.И.Ковалев. - М.:Мир,2007 10

8.3. Программное обеспечение

В процессе изучения дисциплины студент при подготовке к практическим, лабораторным занятиям, к лекционным курсам использует программные продукты.

Microsoft Windows 7 (№ 48235645)

Microsoft Office 2010 (№ 61160074)

Kaspersky Endpoint Security Node 1 year Educational Renewal License (№ 26FE-190306-082600-7-13049)

8.4. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Договор с ООО "Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»" об оказании услуг по предоставлению доступа к электронным базам данных.
2. Контракт с ООО "ЗНАНИУМ" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Znanium.com».
3. Договор с ООО "Директ-Медиа" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Университетская библиотека онлайн».

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Лаборатория технологического оборудования предприятий общественного питания
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий лабораторного и

семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Тестомесильные машины; Шкаф холодильный; Столы производственные; Фритюрница; Микроволновая печь; Кухонный комбайн; Электрический чайник; Мультиварка; Блендер; Миксер; Переносной ноутбук; Переносной проектор; Переносной экран; Учебно-наглядные пособия.

10. Образовательные технологии:

В процессе освоения дисциплины "Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания" используются следующие образовательные технологии:

1. Стандартные методы обучения:

- лекции;
- практические занятия, на которых обсуждаются основные проблемы, освещенные в лекциях и сформулированные в домашних заданиях;
- устные домашние задания;
- письменные домашние задания;
- консультации преподавателя;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям, работа с литературой.

Лекция-беседа, или «диалог с аудиторией», наиболее распространенная и сравнительно простая форма активного вовлечения слушателей в учебный процесс. Она предполагает непосредственный контакт преподавателя с аудиторией. Ее преимущество состоит в том, что она позволяет привлекать внимание слушателей к наиболее важным вопросам темы, определять содержание и темп изложения учебного материала с учетом особенностей аудитории. Эффективность этого метода в условиях группового обучения снижается из-за того, что не всегда удастся вовлечь в беседу каждого из слушателей. В то же время групповая беседа позволяет расширить круг мнений сторон. Участие студентов в лекции-беседе можно обеспечить различными приемами: вопросы к аудитории, которые могут быть как элементарные, с целью сосредоточить внимание слушателей, так и проблемные.

11. Оценочные средства (ОС):

БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА

Максимальная сумма рейтинговых баллов, которая может быть начислена студенту по учебной дисциплине, составляет 100 рейтинговых баллов.

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов		
	Текущий Контроль (устный опрос)	контроль	Сумма баллов
Зачет с оценкой	30-70	20-30	60-100

Рейтинг студента в семестре по дисциплине складывается из рейтинговых баллов, которыми преподаватель в течение семестра оценивает посещение учебных занятий, его текущую работу на занятиях и самостоятельную работу, устных опросов, премиальных и штрафных баллов.

Рейтинг студента по дисциплине складывается из оценки в рейтинговых баллах ответа на зачете с оценкой.

Преподаватель, осуществляющий проведение практических занятий, доводит до сведения студентов на первом занятии информацию о формировании рейтинга студента.

Посещение студентом одного практического занятия оценивается преподавателем в 1,0 рейтинговый балл.

Текущий аудиторный контроль по дисциплине в течение семестра:
один ответ в устном опросе – до 2 рейтинговых баллов.

По окончании семестра каждому студенту выставляется его Рейтинговая оценка текущей успеваемости, которая является оценкой посещаемости занятий, активности на занятиях, качества самостоятельной работы.

Студент допускается к мероприятиям промежуточной аттестации, если его рейтинговая оценка текущей успеваемости (без учета премиальных рейтинговых баллов) не менее 30 рейтинговых баллов.

Студенты, не набравшие минимальных рейтинговых баллов по учебной дисциплине, проходят процедуру добора баллов.

Максимальная рейтинговая оценка текущей успеваемости студента за семестр по результатам текущей работы и текущего контроля знаний (без учета премиальных баллов) составляет 70 рейтинговых баллов.

Ответ студента может быть максимально оценен в 30 рейтинговых баллов.

Студент, по желанию, может сдать зачет с оценкой в формате «автомат», если его рейтинг за семестр, с учетом премиальных баллов, составил не менее:

- 60 рейтинговых баллов с выставлением оценки «удовлетворительно»;
- 70 рейтинговых баллов с выставлением оценки «хорошо»;
- 90 рейтинговых баллов с выставлением оценки «отлично»;

Рейтинговая оценка по дисциплине и соответствующая аттестационная оценка по шкале «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» при использовании формата «автомат», проставляется экзаменатором в зачетную книжку и зачетно-экзаменационную ведомость только в день проведения зачета с оценкой согласно расписанию группы, в которой обучается студент.

Для приведения рейтинговой оценки к аттестационной (пятибалльный формат) используется следующая шкала:

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинг студента по дисциплине (включая премиальные баллы)
«отлично»	90- 100 баллов
«хорошо»	70 - 89 баллов
«удовлетворительно»	60 - 69 баллов
«неудовлетворительно»	менее 60 баллов

Рейтинг по дисциплине у студента на зачете с оценкой менее чем в 20 рейтинговых баллов считается неудовлетворительным (независимо от рейтинга студента в семестре). В этом случае в зачетно-экзаменационную ведомость в графе «Аттестационная оценка» проставляется «неудовлетворительно».

Преподавателю предоставляется право начислять студентам премиальные баллы за активность (участие в научных конференциях, конкурсах, олимпиадах, активная работа на аудиторных занятиях, публикации статей, работа со школьниками, выполнение заданий повышенной сложности, изготовление наглядных пособий и т.д.) в количестве, не превышающем 20 рейтинговых баллов за семестр. Премиальные баллы не входят в сумму рейтинга текущей успеваемости студента, а прибавляются к ним.

11.2. Оценочные средств текущего контроля

•

Вопросы для устного ответа

1. Современные модели взаимодействия поставщиков и предприятий общественного питания.
2. Франчайзинг как стратегия развития ресторанного бизнеса России.
3. Современные формы и методы обслуживания в предприятиях общественного питания.

4. Современные тенденции формирования рынка услуг питания в России.
5. Разработка модели тематического стола на 2 персоны.
6. Принципы организации и управления персоналом столовой.
7. Оценка состояния выездного ресторанного обслуживания в г. Волоколамске.
8. Разработка модели карты блюд тематического ресторана.
9. Что такое функциональные продукты питания? Их роль в жизнедеятельности человека?
10. Цели и задачи государственной политики в области здорового питания?
11. Дайте определения терминов: «обогащённый продукт питания», «натуральный функциональный пищевой продукт» (обоснование с примерами)?
12. Что такое функциональные пищевые ингредиенты (понятие, примеры)?
13. Пектин и его воздействие на организм человека. Классификация пектиновых веществ, сырьевые источники?
14. Что такое антиоксиданты (определение, действие на организм, источники)?
15. Правила определения органолептических показателей качества

Темы докладов

1. Запасы продуктов их значение для ритмичной, бесперебойной работы производства.
2. Организация хранения продуктов и материально-технических средств.
3. Режимы и способы хранения сырья и полуфабрикатов.
4. Порядок отпуска сырья на производстве.
5. Документальное оформление отпуска сырья и полуфабрикатов.
6. Организация тарного хозяйства, назначение и классификация тары.
7. Состав и площади помещений для хранения продуктов.
8. Санитарные нормы и правила хранения пищевых продуктов.
9. Организация труда при работе в складских помещениях.
10. Назначение, размещение, режим и организация работы вспомогательных помещений.
11. Специализация процессов на производстве
12. Информационное обеспечение оперативного планирования.
13. Нормативная и технологическая документация.
14. Значение, порядок составления и оформления документов на производстве и складе.
15. Факторы, учитываемые при составлении плана-меню, плана-заказа.
16. Контроль качества особо скоропортящихся продуктов
17. Организация технологического процесса по производству продукции.
18. Технологические участки, технологические линии и рабочие места, зоны обслуживания.
19. Организация рабочих мест, типовые рабочие места.
20. Оборудование и размещение его в цехах.
21. Оснащение цехов производственным инвентарем.
22. Организация и условия труда в цехах.
23. Назначение, размещение, режим и организация работы.
24. Ассортимент выпускаемой продукции.
25. Производственная программа.
26. Организация технологического процесса обработки сырья и производства продукции.
27. Особенности организации производства кулинарной продукции.
28. Основные принципы производства.
29. Особенности технологии дрожжевого теста
30. Особенности технологии дрожжевого слоеного теста
31. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста
32. Фарши, используемые для пирогов, расстегаев, кулебяк
33. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий.
34. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов.
35. Замес теста и способы его разрыхления.

36. Технологический процесс приготовления бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из них.
 37. Способы украшения пирожных и тор-тов.
 38. Основные процессы приготовления пирожных и тортов, их классификацию, размеры, форму, массу.
 39. Условия и сроки хранения и реализации мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий.
 40. Рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения.
 41. Механическая кулинарная обработка продуктов, основные приемы
 42. Технология приготовления мучных кулинарных и кондитерских изделий функционального назначения
 43. Печенье песочное, обогащённое пищевыми волокнами;
 44. Маффины из сыра, обогащённые инулином;
 45. Панкейки с рябиной /соус грушевый
 46. Коврижки из кукурузной муки с клюквенным порошком ИК-сушки
 47. Технология приготовления мучных кулинарных изделий для людей с йоддефицитными заболеваниями и целиакией
 48. Технология приготовления мучных диетических кондитерских изделий
 49. Технология приготовления функциональных продуктов питания, обогащённых пищевыми волокнами
 50. Технология приготовления функциональных продуктов питания с использованием местного растительного сырья
 - **Коллоквиум** (вопросы по темам дисциплины). ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7
1. Ассортимент и особенности приготовления изделий из песочного теста.
 2. Ассортимент и особенности приготовления изделий из слоеного теста
 3. Ассортимент и особенности приготовления изделий из бисквитного теста
 4. Ассортимент и особенности приготовления изделий из заварного теста.
 5. Ассортимент и особенности приготовления изделий из вафельного теста.
 6. Ассортимент и особенности приготовления изделий из пряничного теста.
 7. Ассортимент и особенности приготовления изделий из белково-сбивного теста.
 8. Ассортимент и особенности приготовления изделий из дрожжевого теста.
 9. Технология производства мучных кулинарных изделий.
 10. Ассортимент и технология приготовления изделий из воздушного теста.
 11. Технология и особенности приготовления изделий из воздушно-орехового теста.
 12. Технология и особенности приготовления помадки.
 13. Ассортимент и технология приготовления мучных кулинарных изделий.
 14. Современные тенденции в приготовлении и оформлении бисквитных тортов и пирожных.
 15. Ассортимент и технологический процесс производства дрожжевого слоеного теста и изделий из него.
 16. Приготовление мучных изделий с использованием молекулярной технологии.
 17. Десерты дрожжевого теста.
 18. Ассортимент и технология приготовления начинок для пирожков.
 19. Ассортимент и технология приготовления функциональных мучных изделий.
 20. Ассортимент и технология приготовления маффинов.
 21. Ассортимент и технология приготовления капкейков.
 22. Ассортимент и технология приготовления нарезных пирожных.
 23. Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов.
 24. Ассортимент и технология приготовления выпечных полуфабрикатов.
 25. Технологический процесс приготовления опарного дрожжевого теста.

Оценочные средства для промежуточной аттестации ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7
(в форме зачета с оценкой)

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	Посещаемость	Входной контроль
		Текущий и рубежный контроль	Текущий контроль
		Творческий рейтинг	Рубежный контроль
		Промежуточная аттестация	Защита и презентация доклада. Промежуточная аттестация
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Посещаемость	Входной контроль
		Текущий и рубежный контроль	Текущий контроль
		Творческий рейтинг	Рубежный контроль
		Промежуточная аттестация	Защита и презентация доклада. Промежуточная аттестация
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Посещаемость	Входной контроль
		Текущий и рубежный контроль	Текущий контроль
		Творческий рейтинг	Рубежный контроль
		Промежуточная аттестация	Защита и презентация доклада. Промежуточная аттестация
ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Посещаемость	Входной контроль
		Текущий и рубежный контроль	Текущий контроль
		Творческий рейтинг	Рубежный контроль
		Промежуточная аттестация	Защита и презентация доклада. Промежуточная аттестация

Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов:

№ п/п	Вид контроля	Контролируемые темы (разделы)								Компетенции, компоненты которых контролируются
		2.1	3.8	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6	
1.	Входной контроль	2.1	3.8	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7
2.	Текущий контроль	2.1	3.8	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6	ПК-1, ПК-6, ПК-7
3.	Рубежный контроль	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	3.1	ПК-6
4.	Защита и презентация Доклада	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	3.1	ПК-4, ПК-6, ПК-7
5.	Промежуточная аттестация	2.1	3.8	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7

Вопросы к зачету с оценкой ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-16

1. Что собой представляют мучные кулинарные изделия, производимые в общественном питании?
2. Каковы основные направления развития общественного питания?
3. Какие меры обеспечивают безопасность и качество продукции?
4. Условия и сроки хранения сырья и полуфабрикатов
5. Характеристика фабрики - заготовочной, комбината полуфабрикатов.
6. Замороженные мучные полуфабрикаты
7. Охарактеризуйте основные виды продуктов для функционального питания
8. Мучные полуфабрикаты, характеристика, условия и сроки хранения.
9. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий
10. Виды фарша, начинки, виды полуфабрикатов в зависимости от применяемого сырья
11. Замес теста и способы его разрыхления.
12. Дрожжевое тесто, изделия из него
13. Бездрожжевое тесто, изделия из него Бисквитный полуфабрикат
14. Заварной полуфабрикат, требования к производству и оценка качества
15. Слоеный полуфабрикат, требования к производству и оценка качества
16. Воздушный полуфабрикат, требования к производству и оценка качества
17. Приготовление и оформление пирожных и тортов
18. Приготовление и оформление пирожных и тортов
19. Пасхальный стол
20. Укажите требования к диетическому питанию.
21. Классификация пищевых продуктов и продуктов функционального питания.
22. Требования, предъявляемые к функциональным продуктам питания.
23. Основные принципы создания функциональных продуктов питания.
24. Основные этапы разработки функциональных продуктов питания.
25. Дайте характеристику основным способам превращения пищевого продукта в функциональный.
26. Перечислите и поясните основные принципы пищевой комбинаторики.
27. Что такое пищевые волокна? Их роль в жизнедеятельности человека.
28. Сырьевые источники пищевых волокон, использование их в функциональных кондитерских изделиях.
29. Перечислите сырьевые источники серотонина.
30. Правила определения органолептических показателей качества мучных кондитерских изделий.
31. Вакуумная упаковка пищевых продуктов. Краткая характеристика. Перспективы использования.

Методические указания для обучающихся по освоению учебной дисциплины

Виды учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометить 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 удастся 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.
Доклад	Доклад: 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 Доклада.

12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащённости образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн.

В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

13. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением кафедры	Протокол заседания кафедры № 5 от «22» января 2015 года	22.01.2015
2.	Утверждена на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, уровень прикладной бакалавриат, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015г. № 1332 и введена в действие решением кафедры	Протокол заседания кафедры № 6 от «25» февраля 2015 года	25.12.2015
3.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «22» февраля 2016 года	22.02.2016
4.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «24» февраля 2017 года	24.02.2017
5.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «20» февраля 2018 года	20.02.2018
6.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 5 от «16» января 2019 года	16.01.2019