

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 28.03.2022 12:05:53
Уникальный программный ключ:
b261c06f25acbb0d1e6de5fc04abdfed0091d138

Министерство науки и высшего образования РФ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Дагестанский государственный технический университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина Индустриальные технологии на предприятиях питания
наименование дисциплины по ОПОП

для направления (специальности) 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

код и полное наименование направления (специальности)

по профилю (специализации, программе) Технология и организация
ресторанного сервиса

факультет Технологический,
наименование факультета, где ведется дисциплина

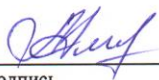
кафедра Технология пищевых производств, общественного питания и
товароведения.

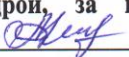
наименование кафедры, за которой закреплена дисциплина

Форма обучения очная, очно-заочн., заочная, курс 4 семестр (ы) 7,8.
очная, очно-заочная, заочная


г. Махачкала 2021

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания с учетом рекомендаций и ОПОП ВО по направлению и профилю подготовки Технология и организация ресторанного сервиса

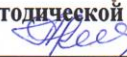
Разработчик  Демирова А.Ф., д.т.н., профессор
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 10 » 09 20 21 г.

Зав. кафедрой, за которой закреплена дисциплина (модуль) _____
 Демирова А.Ф., д.т.н., профессор
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 14 » 09 20 21 г.

Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры ТППОПиТ от 14.09.2021 года, протокол № 1.

Зав. выпускающей кафедрой по данному направлению (специальности, профилю) _____
 Демирова А.Ф., д.т.н., профессор
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 14 » 09 20 21 г.

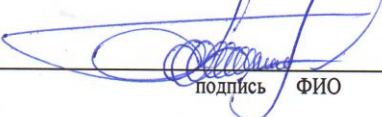
Программа одобрена на заседании Методической комиссии направления технологического факультета от 13.09.2021 года, протокол № 1.

Председатель Методической комиссии технологического факультета  Ибрагимова Л.Р., к.т.н., доцент
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)

« 13 » 09 20 21 г.

Декан факультета _____  Абдулхаликов З.А.
подпись ФИО

Начальник УО _____  Магомаева Э.В.
подпись ФИО

И.о. проректора по учебной работе _____  Баламирзоев Н.Л.
подпись ФИО

1. Цели освоения дисциплины.

Целью преподавания дисциплины «Индустриальные технологии на предприятиях питания» является ознакомление студентов с прогрессивными технологиями приготовления полуфабрикатов высокой степени готовности и готовых к потреблению блюд на базе механизированных фабрик-заготовочных, кулинарных фабрик или предприятий пищевой промышленности с использованием поточно механизированных и автоматизированных линий, предусматривающих резкое повышение производительности труда работников общественного питания

Задачи дисциплины:

- ознакомление будущих инженеров-технологов с безотходными технологиями переработки сырья для общественного питания, с эффективной организацией производства полуфабрикатов на научной основе
- овладение знаниями и умениями по организации питания народов мира;
- формирование готовности применения профессиональных знаний в области технологий и организации питания;
- ознакомление студентов с современными представлениями об основах организации общественного питания, производства, обслуживания, а также с практическими проблемами в сфере этих областей;
- освоение студентами теоретических знаний, формирование умений и навыков в области организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Индустриальные технологии на предприятиях питания» к обязательной части дисциплин учебного плана подготовки бакалавров направления 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания профиля подготовки Технология и организация ресторанного сервиса.

Она имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частям ОПОП.

Изучение дисциплины базируется на знаниях дисциплин предшествующих циклов ОПОП, таких как история отрасли, этическая и психологическая культура на предприятиях питания, здоровье, сбережение и экологическая безопасность на предприятиях индустрии питания, контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях питания, органическая химия с основами биохимии, основы психологии и практика инклюзивного взаимодействия, физическая и коллоидная химия, товароведение продовольственных товаров, микробиология.

Дисциплина является предшествующей для изучения следующих дисциплин: «Организация сетевого ресторанного сервиса», «Экономика предприятий индустрии питания».

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)

В результате освоения дисциплины «Индустриальные технологии на предприятиях питания» студент должен овладеть следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование показателя оценивания (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)
ОПК-1	Способен использовать информационную и коммуникационную технологии в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности	<p>ОПК-1.1. Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия общественного питания.</p> <p>ОПК-1.2. Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли.</p> <p>ОПК-1.3. Применяет современные информационные технологии, учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья.</p> <p>ОПК-1.4. Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	<p>ОПК - 4.1. Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания.</p> <p>ОПК - 4.2. Разрабатывает технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания.</p> <p>ОПК - 4.3. Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.</p> <p>ОПК-4.4 Знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач</p>
ПК-3	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1. Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания

4. Объемы содержание дисциплины (модуля)

Форма обучения	очная	очно-заочная	Заочная
Общая трудоемкость по дисциплине (ЗЕТ/ в часах)	5/180	5/180	5/180
Лекции, час	17	9	4
Практические занятия, час	17	9	4
Лабораторные занятия, час	34	17	9
Самостоятельная работа, час	76	109	134
Курсовой проект (работа), РГР, семестр	-	-	-
Зачет (при заочной форме 4 часа отводится на контроль)	-	-	-
Часы на экзамен (при очной, очно-заочной формах 1 ЗЕТ – 36 часов, при заочной форме– 9 часов)	1ЗЕТ (36ч.) экзамен	1ЗЕТ (36ч.) экзамен	9 часов на котнрольн.
Семестр	7	8	7

4.1.Содержание дисциплины (модуля)

№ п/ п	Раздел* дисциплины, тема лекции и вопросы	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)											
		очная				очно - заочная				заочная			
		Лк	Пз	Лб	СР	Лк	Пз	Лб	СР	Лк	Пз	Лб	СР
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1	РАЗДЕЛ 1. Лекция 1 Тема: Сущность и направления индустриализации общественного питания 1.Основные направления индустриализации общественного питания 2. Классификация кулинарной продукции централизованного производства	2	1		5	1	1		7	1			7
2.	Лекция 2 Тема: Централизованное производство кулинарной продукции из овощей 1.. Внедрение прогрессивной технологии и новой техники в процессе индустриализации отрасли Технологические свойства овощей	2	1	2	5	1	-	2	7	-		1	7

3	Лекция3 Тема: Централизованное производство кулинарной продукции из овощей 1.Производство полуфабрикатов из овощей высокой степени готовности 2.Централизованное производство полуфабрикатов из овощей	2	1		5	1	1		7		1		7
4	Лекция 4 Тема:Централизованное производство полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов 1.Пищевая ценность мяса и мясных продуктов 2.Классификация полуфабрикатов 3.Технология централизованного производства полуфабрикатов из мяса 4. Технология централизованного производства полуфабрикатов из мясных продуктов	2	1	2	5	1	-		7	1			7
5	Лекция 5 Тема:Централизованное производство полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов 1.Технология централизованного производства полуфабрикатов из мяса 2. Технология централизованного производства полуфабрикатов из мясных продуктов	2	1		5	1	1		7				7
6	Лекция 6 Тема:Централизованное производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы 1.Характеристика сырья 2.Технология централизованного производства полуфабрикатов из птицы. Ассортимент. Требования к качеству и хранению.	2	1	2	5	1	1	2	7				7

7	Лекция 7 Тема:Централизованное производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы 1.Технология централизованного производства рубленых полуфабрикатов из птицы. 2.Требования к качеству и хранению.	2	1		5	1	-		7				7
8	Лекция 8 Тема:Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы и рыбного сырья 1. Пищевая ценность мяса рыбы. 2. Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	2	1	2	5	1	1		7	1		1	7
9	Лекция 9 Тема:Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы и рыбного сырья 1. Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы с костно-хрящевым скелетом 2. Централизованное производство кулинарных изделий из рыбы.	2	1		4	1	-		7	1	1		7
10	Лекция 10 Тема:Современные технология производства полуфабрикатов высокой степени готовности 1.Охлажденные блюда и кулинарные изделия 2.Полуфабрикаты и изделия быстрозаморо-женные.	2	1	2	4	1	1	2	7				7

11	Лекция 11. Тема:Современные технология производства полуфабрикатов высокой степени готовности 1. Полуфабрикаты и изделия сублимационной сушки. 2. Продукты длительного хранения из овощей в герметичной таре	2	1		4	1	1		7	1			7
12	Лекция 12. Тема:Современные технология производства полуфабрикатов высокой степени готовности 1. Продукты длительного хранения из плодов в герметичной таре 2. Продукты длительного хранения из мяса в герметичной таре	2	1	2	4	1	-		7			1	7
13	Лекция 13. Тема:Современные технология производства полуфабрикатов высокой степени готовности 1. Продукты длительного хранения из плодов в герметичной таре 2. Продукты длительного хранения из мяса в герметичной таре	2	1		4	1	1		5	1	1		7
14	Лекция 14. Тема:Современные технология производства полуфабрикатов высокой степени готовности 1. Продукты длительного хранения из рыбы в герметичной таре 2. Продукты длительного хранения из мяса птицы в герметичной таре	2	1		4	1	-		5				8

15	Лекция 15. Тема:Производство полуфабриката капуста тушеная 1.Сущность метода цикличного воздействия влажного насыщенного пара на капусту 2. Биохимический состав полуфабрикатов	2	1	2	4	1	-	-	5	1		1	8
16	Лекция 16. Тема:Производство полуфабриката соус-паста 1.Метод ИК-излучения для пассерования овощей 2.Технологическая схема производства п\ф соус-паста	2	1	2	4	1	-		5	1			8
17	Лекция 17. Тема:Технология производства соков и компота из плодоовощного сырья. 1. Технологическая схема производства соков с использованием СВЧ способа и традиционными методами 2.Технологическая схема производства компота из яблок с использованием СВЧ энергии и существующим способом	2	1	1	4	1	-	2	5	1	1		8
Форма текущего контроля успеваемости (по срокам текущих аттестаций в семестре)		Входная контрольная работа 1 аттестация 1-5лк 2 аттестация 6-10лк 3 аттестация 11-15лк				Входная контрольная работа Контрольные работы				Входная контрольная работа Контрольные работы			
Форма промежуточной аттестации (по семестрам)		Экзамен				Экзамен				Экзамен			
Итого		17	17	34	76	9	9	17	109	4	9	4	154

4.2. Содержание практических занятий

№ п/п	№ лекции из рабочей программы	Наименование практического занятия	Количество часов			Рекомендуемая литература и методические разработки (№ источника из списка литературы)	Формы контроля СРС
			Очная	Очно-заочная	Заочная		
1	2	3	4	5	6	7	
1.	Лекция № 1	Сущность и направления индустриализации общественного питания	1			1, 2, 3, 4	Контр. раб. № 1
2.	Лекция 2	Централизованное производство кулинарной продукции из овощей	1	1	1	1, 2, 3, 4	Контр. раб. № 1
3.	Лекция 3	Централизованное производство кулинарной продукции из овощей	1	1		1, 2, 3, 4	Контр. раб. № 1
4.	Лекция 4	Централизованное производство полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов	1	1		1, 2, 3, 4	Контр. раб. № 1
5.	Лекция 5	Централизованное производство полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов	1			1, 2, 3, 4	Контр. раб. № 1
6	Лекция 6	Централизованное производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы	1	1	1	1, 2, 3, 4	Контр. раб. № 2
7	Лекция 7	Централизованное производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы	1			1, 2, 3, 4	Контр. раб. № 2
8	Лекция 8	Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы и рыбного сырья	1	1	1	1, 2, 3, 4	Контр. раб. № 2
9	Лекция 9	Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы и рыбного сырья	1			1, 2, 3, 4	Контр. раб. № 2
10	Лекция 10	Современные технология производства полуфабрикатов высокой степени готовности	1	1		1, 2, 3, 4	Контр. раб. № 2

11	Лекция 11	Современные технология производства полуфабрикатов высокой степени готовности	1			1, 2, 3, 4	Контр. раб. № 3
12	Лекция 12	Современные технология производства полуфабрикатов высокой степени готовности	1	1		1, 2, 3, 4	Контр. раб. № 3
13	Лекция 13	Современные технология производства полуфабрикатов высокой степени готовности	1			1, 2, 3, 4	Контр. раб. № 3
14	Лекция 14	Современные технология производства полуфабрикатов высокой степени готовности	1	1		1, 2, 3, 4	Контр. раб. № 3
15	Лекция 15	Производство полуфабриката капуста тушеная	1			1, 2, 3, 4	Контр. раб. № 3
16	Лекция 16	Производство полуфабриката соус-паста	1		1	1, 2, 3, 4	Реферат
17	Лекция 17	Технология производства соков и компота из плодовоовощного сырья.	1			1, 2, 3, 4	Реферат
	ИТОГО		17	9	4		

4.2. Содержание лабораторных занятий

№ п/п	№ лекции из рабочей программы	Наименование лабораторного (практического, семинарского) занятия	Количество часов			Рекомендуемая литература и методические разработки (№ источника из списка литературы)
			Очная	Очно-заочная	Заочная	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Лекция № 1	Сущность и направления индустриализации общественного питания				1, 2, 3, 4
2.	Лекция 2	Централизованное производство кулинарной продукции из овощей	2	2		1, 2, 3, 4

3.	Лекция 3	Централизованное производство кулинарной продукции из овощей			1	1, 2, 3, 4
4.	Лекция 4	Централизованное производство полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов	2			1, 2, 3, 4
5.	Лекция 5	Централизованное производство полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов				1, 2, 3, 4
6	Лекция 6	Централизованное производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы	2	2		1, 2, 3, 4
7	Лекция 7	Централизованное производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы				1, 2, 3, 4
8	Лекция 8	Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы и рыбного сырья	2			1, 2, 3, 4
9	Лекция 9	Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы и рыбного сырья			1	1, 2, 3, 4
10	Лекция 10	Современные технология производства полуфабрикатов высокой степени готовности	2	2		1, 2, 3, 4
11	Лекция 11	Современные технология производства полуфабрикатов высокой степени готовности				1, 2, 3, 4
12	Лекция 12	Современные технология производства полуфабрикатов высокой степени готовности	2			1, 2, 3, 4
13	Лекция 13	Современные технология производства полуфабрикатов высокой степени готовности			1	1, 2, 3, 4
14	Лекция 14	Современные технология производства полуфабрикатов высокой степени готовности				1, 2, 3, 4
15	Лекция 15	Производство полуфабриката капуста тушеная	2	-		1, 2, 3, 4
16	Лекция 16	Производство полуфабриката соус-паста	2		1	1, 2, 3, 4
17	Лекция 17	Технология производства соков и компота из	1	2		1, 2, 3, 4

		плодоовощного сырья.				
		Итого:	17	9	4	

4.3. Тематика для самостоятельной работы студента

№ п/п	Тематика по содержанию дисциплины, выделенная для самостоятельного изучения	Количество часов из содержания дисциплины			Рекомендуемая литература и источники информации	Формы контроля СРС
		Очная	Очно-заочная	Заочная		
1	2	3	4	5	6	7
1.	Сущность и направления индустриализации общественного питания	5	7	7	1, 2, 3, 4	Реферат, доклад, контр. раб. № 1.
2.	Централизованное производство кулинарной продукции из овощей	5	7	7	1, 2, 3, 4	Колоквиум, контр. раб. № 1
3	Централизованное производство кулинарной продукции из овощей	5	7	7	1, 2, 3, 4	Контрольн. работа №1
4	Централизованное производство полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов	5	7	7	1, 2, 3, 4	Реферат, контр. раб. 1
5	Централизованное производство полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов	5	7	7	1, 2, 3, 4	Реферат, контр. раб. 2
6	Централизованное производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы	5	7	7	1, 2, 3, 4	Реферат, контр. раб. 2
7	Централизованное производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы	5	7	7	1, 2, 3, 4	Реферат, контр. раб. 2.
8	Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы и рыбного сырья	5	7	7	1, 2, 3, 4	Реферат, контр. раб. 2

9	Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы и рыбного сырья	4	7	7	1, 2, 3, 4	Реферат, контр. раб. 2
10	Современные технология производства полуфабрикатов высокой степени готовности	4	7	7	1, 2, 3, 4	Реферат, контр. раб. 3
11	Современные технология производства полуфабрикатов высокой степени готовности	4	7	7	1, 2, 3, 4	Реферат, контр. раб. 3
12	Современные технология производства полуфабрикатов высокой степени готовности	4	7	7	1, 2, 3, 4	Реферат, контр. раб. 3
13	Современные технология производства полуфабрикатов высокой степени готовности	4	5	7	1, 2, 3, 4	Реферат, контр. раб. 3
14	Современные технология производства полуфабрикатов высокой степени готовности	4	5	8	1, 2, 3, 4	Реферат, контр. раб. 3
15	Производство полуфабриката капуста тушеная	4	5	8	1, 2, 3, 4	Реферат, контр. раб. 3
16	Производство полуфабриката соус-паста	4	5	8	1, 2, 3, 4	Реферат,
17	Технология производства соков и компота из плодоовощного сырья.	4	5	8	1, 2, 3, 4	Реферат,
	Итого:	76	109	154		

5. Образовательные технологии

Рабочая программа дисциплины «Индустриальные технологии на предприятиях питания» предусматривает возможность обучения в рамках традиционной поточно-групповой системы обучения.

С целью повышения эффективности изучения дисциплины в учебном процессе предусмотрены инновационные подходы, методы и формы обучения, приведенные в таблице.

№ п/п	Образовательные технологии	Лк	П/з	С/р	Лб
1.	Компетентностный подход	+	+	+	+
2.	Междисциплинарный подход	-	+	+	+
3.	Проблемно-ориентированный подход	+	+	-	+
4.	Исследовательский метод	-	+	-	+
5.	Групповой метод	+	+	-	+
6.	Предоставление информационного кейса	+	+	+	
7.	Игровые технологии:				-
	• деловые и ролевые игры	+	+	-	+
	• ситуационные задачи	-	+	-	-
8.	Кейс анализ	-	+	+	-
9.	Мультимедийные технологии	+	+	-	-
10.	Диспуты, тренинги, беседы	-	+	-	+
11.	Индивидуальные задания	-	+	+	-
12.	Метод collaboration	-	+	+	

6. **Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов приведены в фонде оценочных средств (приложение к рабочей программе)**

**7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)
Рекомендуемая литература и источники информации (основная и
дополнительная)**

№ п/п	Виды занятий	Необходимая учебная, учебно-методическая (основная и дополнительная) литература, программное обеспечение и Интернет ресурсы	Количество изданий	
			в библиотеке	на кафедре
1	2	3	6	7
Основная				
1	Лк, пз,лб	Холодильная технология пищевой промышленности: учебное пособие / А. М. Ибраев, Ю. А. Фирсова, М. С. Хамидуллин, И. Г. Хисамеев. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010. — 125 с. — ISBN 978-5-7882-0935-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт].	URL: https://www.iprbookshop.ru/63553.html (дата обращения: 09.10.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей	
2	Лк, пз,лб	Будасова, С. А. Технологии использования холода. Физико-технические основы холодильной обработки пищевых продуктов : учебное пособие / С. А. Будасова. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2019. — 76 с. — ISBN 978-5-7782-4086-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт].	URL: https://www.iprbookshop.ru/99359.html (дата обращения: 09.10.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей	
Дополнительная				
3	Лк, пз,лб	Комарова, Н. А. Холодильные установки. Основы проектирования: учебное пособие / Н. А. Комарова. — Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2012. — 368 с. — ISBN 978-5-89289-727-3. —	URL: https://www.iprbookshop.ru/14402.html (дата обращения: 09.10.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей	

1	2	3	6	7
Основная				
1	Лк, пз,лб	Холодильная технология пищевой промышленности: учебное пособие / А. М. Ибраев, Ю. А. Фирсова, М. С. Хамидуллин, И. Г. Хисамеев. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010. — 125 с. — ISBN 978-5-7882-0935-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт].	URL: https://www.iprbookshop.ru/63553.html (дата обращения: 09.10.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей	
2	Лк, пз,лб	Будасова, С. А. Технологии использования холода. Физико-технические основы холодильной обработки пищевых продуктов : учебное пособие / С. А. Будасова. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2019. — 76 с. — ISBN 978-5-7782-4086-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт].	URL: https://www.iprbookshop.ru/99359.html (дата обращения: 09.10.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей	
		Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт].		
4	Лк, пз,лб	Буянов, О. Н. Холодильное технологическое оборудование: учебное пособие / О. Н. Буянов, Н. Н. Воробьева, А. В. Усов. — Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2009. — 200 с. — ISBN 978-5-89289-542-2. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт].	URL: https://www.iprbookshop.ru/14401.html (дата обращения: 09.10.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей	

Периодические издания

Питание и общество

Вопросы питания

Пищевая промышленность

Хранение и переработка сельхозсырья

Программное и коммуникационное обеспечение

Операционные системы Windows, стандартные офисные программы, электронная база данных предприятий общественного питания России, стран СНГ и зарубежных стран, каталог сайтов предприятий, бизнес-справочники организаций, официальные сайты фирм-изготовителей оборудования предприятий питания, 1С: предприятие «Комплексная

автоматизация предприятий» food@rarus.ru, городская информационная система ГУП ИВЦ Мосообщепита «Школьное питание», автоматизация ресторанного бизнеса R-Keeper-7, 1С-Рарус: управление школьным питанием, ИНИНГ-Хлебосол, OBORUD.INFO, MyDIET.ru, Правотека.ру, «Посуда, инвентарь для всех типов предприятий общественного питания», программный продукт «Общепит 8», «Система расчетов для общественного питания», www.probiznes.ru, информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам», электронные версии учебников, пособий, тестов, методических разработок, указаний и рекомендаций по всем видам учебной работы, предусмотренных вузовской рабочей программой, находящихся в свободном доступе для студентов.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Материально-техническое обеспечение включает в себя:

1. Библиотечный фонд (учебная, учебно-методическая, справочная литература);
2. Компьютеризированные рабочие места для обучаемых с доступом в сеть Интернет: ScienceDirect_Vser_Guide_RUS.pdf; elsevierrostovscopus 2011.ppt; Sciverse_Scopus_Vser_Guide_RUS.pdf.
3. Технические средства обучения:
 - мультимедийное оборудование;
 - фотоальбомы;
 - наборы плакатов;
 - телевизор с приставкой;
 - видеофильмы;
 - компьютерная программа для выполнения курсовой работы.
4. На технологическом факультете ДГТУ имеется специализированная лаборатория, укомплектованная мебелью, специальным оборудованием и стандартными измерительными приборами:
 - рефрактометр ИРФ/454 Б2М;
 - сушильный шкаф;
 - микроскоп;
 - фотоэлектроколориметр;
 - пенетрометр;
 - рН-метр универсальный;
 - аппарат Сокслета;
 - микроволновая печь LG;
 - перемешивающее устройство ПЭ-6410;
 - водяные бани;
 - встряхиватель WU-4;
 - холодильник «POZIS»;
 - центрифуга настольная ЦЛ/1/3;
 - аквадисциллятор ДЭ-4-02 (з.сз-пб);
 - электрошкаф сушильный вакуумный ШСВ-65;
 - плита электрическая Электра 1001;
 - термостат «ELECTROТЕХНИКА»;
 - штативы, посуда химическая, лабораторный инвентарь, эксикаторы;
 - весы технические;
 - весы аналитические;
 - наборы ареометров для молока с АРТ термометром;
 - набор ареометров общего назначения АОН-1;
 - набор термометров.

Учебно-лабораторное оборудование

Весы KERN лабораторные, производственные шкафы, посуда и инвентарь предприятий общественного питания, картофелечистка PL/4, овощерезка SL30 с комплектом ножей, кухонный процессор (куттер/овощерезка) R 301 Ultra, кухонная машина «Термомикс», плиты электрические 35E/6/0, мясорубка Т112-FT1126 (38D), планетарный

миксер 5KSM150DSEWH, слайсерES220d, комбайн BRAUN, фритюрница FR 1835, тестомесильная машина 12/S, печь конвекционная UFEXV/TE-5. пароконвектоматыАТЕСУи kuppershush, мармиты UMr/GeorgeTP-1, BD35E/6/0, морозильная камера «Атлант» ММ 184-80, холодильный шкаф STINOL 242Q.002, посудомоечная машина ПММ Ф1, вертикальная холодильная витрина GLOBAL-4, кофемашинаSIEMENS.

Специальные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)

Специальные условия обучения и направления работы с инвалидами и лицами с ОВЗ определены на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона от 24.11.1995 № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- приказа Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- методических рекомендаций по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащённости образовательного процесса, утвержденных Минобрнауки России 08.04.2014 № АК-44/05вн).

Под специальными условиями для получения образования обучающихся с ОВЗ понимаются условия обучения, воспитания и развития, включающие в себя использование при необходимости адаптированных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего необходимую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания ДГТУ и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ОПОП обучающихся с ОВЗ.

Обучение в рамках учебной дисциплины обучающихся с ОВЗ осуществляется ДГТУ с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Обучение по учебной дисциплине обучающихся с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

В целях доступности обучения по дисциплине обеспечивается:

- 1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:
 - наличие альтернативной версии официального сайта ДГТУ в сети «Интернет» для слабовидящих;
 - весь необходимый для изучения материал, согласно учебному плану (в том числе, для обучающихся по индивидуальным учебным планам) предоставляется в электронном виде на диске.
 - индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
 - присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
 - обеспечение возможности выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
 - обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-проводника, к зданию ДГТУ.
- 2) для лиц с ОВЗ по слуху:
 - наличие микрофонов и звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования (аудиоколонки);

3) для лиц с ОВЗ, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений).

Перед началом обучения могут проводиться консультативные занятия, позволяющие студентам с ОВЗ адаптироваться к учебному процессу.

В процессе ведения учебной дисциплины научно-педагогическим работникам рекомендуется использование социально-активных и рефлексивных методов обучения, технологий социокультурной реабилитации с целью оказания помощи обучающимся с ОВЗ в установлении полноценных межличностных отношений с другими обучающимися, создании комфортного психологического климата в учебной группе.

Особенности проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине для обучающихся с ОВЗ устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и др.). При необходимости предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене

9. Лист изменений и дополнений к рабочей программе

Дополнения и изменения в рабочей программе на 20___/20___ учебный год.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1.;
2.;
3.;
4.;
5.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры
_____ от _____ года, протокол № _____.

Заведующий кафедрой _____ Демирова А.Ф., д.т.н., доцент _____
(название кафедры) (подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Согласовано:

Декан (директор) _____ Абдулхаликов З.А., к.т.н. _____
(подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)


Председатель МС факультета _____ Ибрагимова Л.Р., к.т.н., доцент _____
(подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

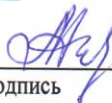
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Индустриальные технологии на предприятиях питания»

Уровень образования	<u>бакалавриат</u> (бакалавриат/магистратура/специалитет)
Направление подготовки бакалавриата /магистратуры/специальность	<u>19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания</u> (код, наименование направления подготовки/специальности)
Профиль направления подготовки/специализация	<u>Технология и организация ресторанного сервиса</u> (наименование)

Разработчик  Демирова А.Ф., д.т.н., профессор
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры _____
« 14 » 09 2021 г., протокол № 1

Зав. кафедрой  Демирова А.Ф., д.т.н., доцент
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)

г. Махачкала 2021

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)
 - 2.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП
 - 2.1.2. Этапы формирования компетенций
 - 2.2. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания
 - 2.2.1. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования
 - 2.2.2. Описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП
 - 3.1. Задания и вопросы для входного контроля
 - 3.2. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций
 - 3.3. Задания для промежуточной аттестации (зачета и (или) экзамена)

1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины «Индустриальные технологии на предприятиях питания» и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее – СРС), освоивших программу данной дисциплины.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки/специальности 19.03.04 «Индустриальные технологии на предприятиях питания», профиль – Технология и организация ресторанного сервиса.

Рабочей программой дисциплины «Индустриальные технологии на предприятиях питания» предусмотрено формирование следующих компетенций:

- 1) ОПК-1 Способен использовать информационную и коммуникационную технологии в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности
- 2) ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания
- 3) ПК-3 – Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины, и используемые оценочные средства приведены в таблице 1.

2.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

Таблица 1

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Критерии оценивания	Наименование контролируемых разделов и тем ¹
1	2	3	4
<p>ОПК-1 Способен использовать информационную и коммуникационную технологии в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности</p>	<p>ОПК-1.1. Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия общественного питания.</p> <p>ОПК-1.2. Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли.</p> <p>ОПК-1.3. Применяет современные информационные технологии, учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья.</p> <p>ОПК-1.4. Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>- использует информационную и коммуникационную технологии в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности;</p> <p>- применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли;</p> <p>- может применять современные информационные технологии, учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья.</p> <p>- осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности.</p>	

<p>ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания</p>	<p>ОПК - 4.1. Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания. ОПК - 4.2. Разрабатывает технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания. ОПК - 4.3. Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально–техническом обеспечении и пр. ОПК-4.4 Знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач</p>	<p>- владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания; -умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания. - может оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально–техническом обеспечении - знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач</p>	<p>Раздел 1. – Технология приготовления супов и соусов. Раздел 2,3,4,5. - Технология производства продукции из овощей, мяса, птицы, рыбы. Раздел</p>
<p>ПК-3.Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных</p>	<p>ПК-3.1. Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания</p>	<p>- знает организацию ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания: - способен организовать координацию и контроль ведения</p>	<p>б. - Холодные блюда и закуски. Раздел 7. - Тесто и изделия из него.</p>

пищевых продуктов		технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания: - владеет способами проведения оценки эффективности работы предприятия питания	
-------------------	--	---	--

2.1.2. Этапы формирования компетенций

Сформированность компетенций по дисциплине «Индустриальные технологии на предприятиях питания» определяется на следующих этапах:

1. Этап текущих аттестаций
2. Этап промежуточных аттестаций

Таблица 2

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции					
		Этап текущих аттестаций					Этап промежуточной аттестации
		1-5 неделя	6-10 неделя	11-15 неделя	1-17 неделя		18-20 неделя
		Текущая аттестация №1	Текущая аттестация №2	Текущая аттестация №3	СРС	КР/КП	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5	6	7	8
ОПК-1 Способен использовать информационную и коммуникационную технологии в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности	ОПК-1.1. Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия общественного питания. ОПК-1.2. Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в	Контр. работа текущей аттестации №1			отчет	Пояснительная записка	Контрольные вопросы для зачёта

	<p>области электронной торговли. ОПК-1.3. Применяет современные информационные технологии, учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья. ОПК-1.4. Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности.</p>						
<p>ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания</p>	<p>ОПК - 4.1. Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания. ОПК - 4.2. Разрабатывает технологические</p>		<p>Контр. работа текущей аттестации №2</p>		<p>отчет</p>	<p>Пояснительная записка</p>	<p>Контрольные вопросы для зачёта</p>

	<p>процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания.</p> <p>ОПК - 4.3. Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.</p> <p>ОПК-4.4 Знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов</p>						
--	--	--	--	--	--	--	--

	на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач						
ПК-3. Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1. Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания						

СРС – самостоятельная работа студентов;
КР– курсовая работа;
КП – курсовой проект.

2.2. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.2.1. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования

Результатом освоения дисциплины «Индустриальные технологии на предприятиях питания» является установление одного из уровней сформированности компетенций: высокий, повышенный, базовый, низкий.

Таблица 3

Уровень	Универсальные компетенции	Общепрофессиональные/ профессиональные компетенции
1	2	3
<p>Высокий (оценка «отлично», «зачтено»)</p>	<p>Сформированы четкие системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные и верные. Даны развернутые ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции</p>	<p>Обучающимся усвоена взаимосвязь основных понятий дисциплины, в том числе для решения профессиональных задач. Ответы на вопросы оценочных средств самостоятельны, исчерпывающие, содержание вопроса/задания оценочного средства раскрыто полно, профессионально, грамотно. Даны ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции</p>
<p>Повышенный (оценка «хорошо», «зачтено»)</p>	<p>Знания и представления по дисциплине сформированы на повышенном уровне. В ответах на вопросы/задания оценочных средств изложено понимание вопроса, дано достаточно подробное описание ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия. Ответ отражает полное знание материала, а также наличие, с незначительными пробелами, умений и навыков по изучаемой дисциплине. Допустимы единичные негрубые ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень освоения компетенции</p>	<p>Сформированы в целом системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные, грамотные. Продемонстрирован повышенный уровень владения практическими умениями и навыками. Допустимы единичные негрубые ошибки по ходу ответа, в применении умений и навыков</p>

1	2	3
<p>Базовый (оценка «удовлетворительно», «зачтено»)</p>	<p>Ответ отражает теоретические знания основного материала дисциплины в объеме, необходимом для дальнейшего освоения ОПОП. Обучающийся допускает неточности в ответе, но обладает необходимыми знаниями для их устранения. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень освоения компетенции</p>	<p>Обучающийся владеет знаниями основного материала на базовом уровне. Ответы на вопросы оценочных средств неполные, допущены существенные ошибки. Продемонстрирован базовый уровень владения практическими умениями и навыками, соответствующий минимально необходимому уровню для решения профессиональных задач</p>
<p>Низкий (оценка «неудовлетворительно», «не зачтено»)</p>	<p>Демонстрирует полное отсутствие теоретических знаний материала дисциплины, отсутствие практических умений и навыков</p>	

Показатели уровней сформированности компетенций могут быть изменены, дополнены и адаптированы к конкретной рабочей программе дисциплины.

2.2.2. Описание шкал оценивания

В ФГБОУ ВО «ДГТУ» внедрена модульно-рейтинговая система оценки учебной деятельности студентов. В соответствии с этой системой применяются пятибалльная, двадцатибалльная и стобальная шкалы знаний, умений, навыков.

Шкалы оценивания			Критерии оценивания
пятибалльная	двадцатибалльная	стобальная	
«Отлично» - 5 баллов	«Отлично» - 18-20 баллов	«Отлично» - 85 – 100 баллов	Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> - продемонстрирует глубокое и прочное усвоение материала; - исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; - правильно формирует определения; - демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой; - умеет делать выводы по излагаемому материалу.
«Хорошо» - 4 баллов	«Хорошо» - 15 - 17 баллов	«Хорошо» - 70 - 84 баллов	Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений; - достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал; - демонстрирует умения ориентироваться в нормальной литературе; - умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.
«Удовлетворительно» - 3 баллов	«Удовлетворительно» - 12 - 14 баллов	«Удовлетворительно» - 56 – 69 баллов	Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует общее знание изучаемого материала; - испытывает серьезные затруднения при ответах на дополнительные вопросы; - знает основную рекомендуемую литературу; - умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.
«Неудовлетворительно» - 2 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-11 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-55 баллов	Ставится в случае: <ul style="list-style-type: none"> - незнания значительной части программного материала; - не владения понятийным аппаратом дисциплины; - допущения существенных ошибок при изложении учебного материала; - неумение строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; - неумение делать выводы по излагаемому материалу.

3. Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП

Перечень вопросов к входной контрольной работе

1. Методы кулинарной обработки пищевых продуктов
2. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и посуде
3. Технология производства мясных полуфабрикатов
4. Пищевые продукты – источники жиров, значения жиров для организма
5. Понятие о товарообороте, формирование его составных частей
6. Требования к личной гигиене персонала в общественном питании
7. Изменения жиров при кулинарной обработке пищевых продуктов
8. Изменения белков пищевых продуктов при их кулинарной обработке
9. Минеральные вещества пищевых продуктов их сбалансированность в пищевых рационах.
10. Нормирование труда и его оплата, формирование фонда заработной платы.
11. Расчет валового дохода предприятий общественного питания
12. Расчет товарооборота предприятий общественного питания

Перечень вопросов для текущих контрольных работ

Контрольная работа №1

1. Сущность и направления индустриализации общественного питания
2. Основные направления индустриализации общественного питания
3. Классификация кулинарной продукции централизованного производства
4. Внедрение прогрессивной технологии и новой техники в процессе индустриализации отрасли
5. Централизованное производство кулинарной продукции из овощей
6. Технологические свойства овощей
7. Централизованное производство полуфабрикатов из овощей
8. Производство полуфабрикатов из овощей высокой степени готовности
9. Централизованное производство полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов
10. Пищевая ценность мяса и мясных продуктов

Контрольная работа №2

1. Централизованное производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы
2. Характеристика сырья
3. Технология централизованного производства полуфабрикатов из птицы. 4. Ассортимент. Требования к качеству и хранению.
5. Технология централизованного производства рубленых полуфабрикатов из птицы. Требования к качеству и хранению
6. Производство полуфабриката капуста тушеная
7. Классификация полуфабрикатов
8. Технология централизованного производства полуфабрикатов из мяса
9. Технология централизованного производства полуфабрикатов из мясных продуктов

Контрольная работа №3

1. Сущность метода циклического воздействия влажного насыщенного пара на капусту
2. Биохимический состав полуфабрикатов
3. Производство полуфабриката соус-паста

4. Метод ИК-излучения для пассерования овощей
5. Технологическая схема производства п\ф соус-паста
6. Технология производства соков и компота из плодоовощного сырья.
7. Технологическая схема производства соков с использованием СВЧ способа и традиционными методами
8. Технологическая схема производства компота из яблок с использованием СВЧ энергии и существующим способом
9. Производство полуфабрикатов высокой степени готовности из пищевой кости
10. Классификация кости и ее химический состав
11. Использование мясной массы, полученной после до обвалки кости методом прессования для производства п\ф котлет и бифштексов

Перечень вопросов для зачета

1. Сущность и направления индустриализации общественного питания
2. Основные направления индустриализации общественного питания
3. Классификация кулинарной продукции централизованного производства
4. Внедрение прогрессивной технологии и новой техники в процессе индустриализации отрасли
5. Централизованное производство кулинарной продукции из овощей
6. Технологические свойства овощей
7. Централизованное производство полуфабрикатов из овощей
8. Производство полуфабрикатов из овощей высокой степени готовности
9. Централизованное производство полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов
10. Пищевая ценность мяса и мясных продуктов
11. Классификация полуфабрикатов
12. Технология централизованного производства полуфабрикатов из мяса
13. Технология централизованного производства полуфабрикатов из мясных продуктов
14. Централизованное производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы
15. Характеристика сырья
16. Технология централизованного производства полуфабрикатов из птицы.
17. Ассортимент. Требования к качеству и хранению.
18. Технология централизованного производства рубленых полуфабрикатов из птицы. Требования к качеству и хранению
19. Производство полуфабриката капуста тушеная
20. Сущность метода циклического воздействия влажного насыщенного пара на капусту
21. Биохимический состав полуфабрикатов
22. Производство полуфабриката соус-паста
23. Метод ИК-излучения для пассерования овощей
24. Технологическая схема производства п\ф соус-паста
25. Технология производства соков и компота из плодоовощного сырья.
26. Технологическая схема производства соков с использованием СВЧ способа и традиционными методами
27. Технологическая схема производства компота из яблок с использованием СВЧ энергии и существующим способом
28. Производство полуфабрикатов высокой степени готовности из пищевой кости
29. Классификация кости и ее химический состав
30. Использование мясной массы, полученной после до обвалки кости методом прессования для производства п\ф котлет и бифштексов

Перечень вопросов для проверки остаточных знаний у студентов

1. Классификация полуфабрикатов
2. Технология централизованного производства полуфабрикатов из мяса
3. Технология централизованного производства полуфабрикатов из мясных продуктов
4. Централизованное производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы
5. Характеристика сырья
6. Технология централизованного производства полуфабрикатов из птицы.
7. Ассортимент. Требования к качеству и хранению.
8. Технология централизованного производства рубленых полуфабрикатов из птицы. Требования к качеству и хранению
9. Производство полуфабриката капусты тушеная
10. Сущность метода циклического воздействия влажного насыщенного пара на капусту
11. Биохимический состав полуфабрикатов
12. Производство полуфабриката соус-паста
13. Метод ИК-излучения для пассерования овощей
14. Технологическая схема производства п\ф соус-паста
15. Технология производства соков и компота из плодоовощного сырья.
16. Технологическая схема производства соков с использованием СВЧ способа и традиционными методами
17. Технологическая схема производства компота из яблок с использованием СВЧ энергии и существующим способом
18. Производство полуфабрикатов высокой степени готовности из пищевой кости