

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: И.о. ректора
Дата подписания: 2021.03.11 10:41
Уникальный программный ключ:
2a04bb882d7edb7f479cb266eb4aaaaedebee849

Министерство науки и высшего образования РФ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

«Дагестанский государственный технический университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина Технология продукции общественного 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

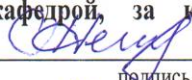
кафедра Технология пищевых производств, общественного питания и
товароведения.
наименование кафедры, за которой закреплена дисциплина

Форма обучения очная, очно-заочн., заочная, курс 2, 3 семестр (ы) 4, 5.
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  Даудова Т.Н., к.б.н., доцент
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 6 » 09 20 21 г.

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

Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры ТППОПит от 14.09.21 года, протокол № 1.


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

Программа одобрена на заседании Методической комиссии направления технологического факультета от 13.09.21 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.

Целями освоения дисциплины «Технология продукции общественного питания» являются готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания основ технологии продукции общественного питания.

Для достижения поставленных целей необходимо решить следующие задачи:

- овладеть способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;
- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов;
- использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология продукции общественного питания» входит в обязательную часть ОПОП ВО. 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, физика, информатика, 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 ОПОП: «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Индустриальные технологии на предприятиях питания», «Технология и организация питания кухонь мира», «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания»

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

В результате освоения дисциплины «Технология продукции общественного питания» студент должен овладеть следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование показателя оценивания (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)
ОПК-2	Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.2. Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции
ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	. ПК-1.3. Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции.
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)	8/288	8/288	8/288
Лекции, час	68	34	18
Практические занятия, час	34	18	8
Лабораторные занятия, час	51	26	13
Самостоятельная работа, час	99	174	236
Курсовой проект (работа), РГР, семестр	5	5	5
Зачет (при заочной форме 4 часа отводится на контроль)	Зачет	Зачет	Зачет (4 ч. контр.)
Часы на экзамен (при очной, очно-заочной формах 1 ЗЕТ – 36 часов , при заочной форме – 9 часов)	36 экзамен	36 экзамен	9 Экзамен

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	<p>Курс 2 Лекция 1 Тема: «Характеристика технологических процессов производства продукции»</p> <p>1. Цель, задачи курса. Связь с другими дисциплинами учебного плана. 2. Технологическая схема производства продукции общественного питания. 3. Методы кулинарной обработки. Ассортимент продукции. 4*. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке</p>	2	-	-	10	1	1	-	10	1			13
2.	<p>Раздел 1. «Технология приготовления супов и соусов» Лекция 2 Тема: «Бульоны и гарниры для супов»</p> <p>1. Значение супов в питании и их классификация. 2. Технология приготовления бульонов для супов, ассортимент. 3. Технология приготовления гарниров для супов в ассортименте.</p>	2	-	-	-	4	2	-	10	2	-	-	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
7.	Лекция 7 Тема: «Технология приготовления соусов» 1. Классификация соусов 2. Красный основной соус, технология приготовления, ассортимент производных, требования к качеству и хранению. 3. Белый основной соус, технология приготовления, ассорти-мент производных, требования к качеству и хранению.	2	-	-	-								
8.	Лекция 8 Тема: «Технология приготовления соусов» 1. Сметанные соусы, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению. 2. Молочные соусы, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению. 3. Масляные смеси и соусы на уксусе, технология, ассортимент, требования к качеству и хранению 4*. Соусы промышленного производства.	2	-	-	10				17				13
9	Раздел 2. «Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов» Лекция 9 Тема: «Технология производства полуфабрикатов из овощей. Ассортимент, требования к качеству» 1. Технологическая характеристика сырья. 2. Технологические схемы производства полуфабрикатов из овощей. Ассортимент. 3. Условия, сроки хранения и реализации полуфабрикатов.	2	4	4	-	4	2	2		2	2		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
10.	<p>Лекция 10 Тема: «Технология приготовления блюд из овощей и грибов»</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Способы и режимы тепловой обработки блюд из картофеля, овощей и грибов. 2. Технология приготовления и ассортимент блюд из вареных, тушеных и припущенных овощей и грибов. 3. Технология приготовления и ассортимент блюд из жаренных и запеченных овощей и грибов. Подача, требования к качеству. 4*. Физико-химические изменения плодов и овощей при кулинарной обработке. 	2	2	-	10				20				13	
11.	<p>Раздел 3. «Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов» Лекция 11 Тема: «Технология производства полуфабрикатов из мяса. Требования к качеству и хранению»</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Значение мяса в питании. 2. Особенности морфологического и химического состава тканей. Классификация полуфабрикатов. 3. Технологическая схема разделки туш крупного и мелкого скота. 4. Ассортимент полуфабрикатов из мяса, требования к качеству и хранению. 5. 4*. Виды фарша, технология приготовления рубленых полуфабрикатов из мяса, ассортимент. 	2	4	5	10		4	2	3	16	2	2	4	12
12.	<p>Лекция 12 Тема: «Технология приготовления блюд из мяса»</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Блюда из отварного мяса, технология приготовления, ассортимент, правила подачи, требования к качеству и хранению. 2. Блюда из припущенного мяса, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению. 3. Блюда из тушеного мяса, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению. 	2	-	-	-	-	-	-	-					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
17.	Лекция 17 Тема: «Технология приготовления блюд из птицы» 1. Блюда из жаренной птицы, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению. 2. Блюда из запеченной птицы, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению. 3. Блюда из рубленой птицы, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению. 4.	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Курс 3														
18.	Лекция 1 Тема: «Технология приготовления блюд из дичи и кролика» 1. Способы обработки дичи и кролика 2. Блюда из дичи, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению. 3. Блюда из кролика, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению. 4* Гарниры и соусы используемые при приготовлении блюд из птицы, дичи и кролика	2	-	-	10				10				10	
19.	Раздел 5. «Технология производства продукции из рыбы» Лекция 2 Тема: «Технология производства полуфабрикатов из рыбы с костным и хрящекостным скелетом. Ассортимент, требования к качеству и хранению» 1. Технологическая характеристика и особенности переработки сырья. 2. Технология приготовления полуфабрикатов из рыб с костным скелетом. Ассортимент, требования к качеству и хранению. 3. Технология приготовления полуфабрикатов из рыб с хрящекостным скелетом. Ассортимент, требования к качеству и хранению. 4* Обработка нерыбных продуктов морского промысла.	2	4	4	10		4	2	4	10	2	2	4	10

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
20.	<p>Лекция 3 Тема: «Блюда из рыбы с костным скелетом» 1. Блюда отварные, припущенные из рыбы с костным скелетом, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению. 2. Блюда тушеные, жаренные из рыбы с костным скелетом, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению. 3. Блюда из запеченной рыбы с костным скелетом, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению</p>	2	-	4	-								18
21.	<p>Лекция 4 Тема: «Блюда из рыбы с хрящекостным скелетом и морепродуктов» 1. Блюда отварные, припущенные из рыбы с хрящекостным скелетом, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению. 2. Блюда из тушеной, жареной, запеченной рыбы с хрящекостным скелетом, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению. 3. Блюда из морепродуктов, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению. 4. Рубленые блюда из рыбы, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению. 5*. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из рыбы и морепродуктов.</p>	2	-	-	10				10				10
22.	<p>Лекция 5 Тема: «Технология приготовления блюд из яиц и творога» 1. Характеристика сырья: Процессы, происходящие при тепловой обработке яиц и творога 2. Технология приготовления блюд из яиц, требования к качеству и хранению. 3. Ассортимент блюд из творога, приготовления, требования к качеству и хранению</p>	2	-	-	-				10				10

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
23.	<p>Раздел 6. Холодные блюда и закуски Лекция 6 .Тема: «Бутерброды и закуски из хлеба» 1. Значение холодных блюд в питании 2. Технология приготовления гарниров и желе 3. Холодные и горячие бутерброды 4* Соусы и гарниры, используемые при приготовлении и отпуске холодных блюд.</p>	2	-	-	10				10				10
24.	<p>Лекция 7 Тема: «Технология приготовления салатов и винегретов. Закуски из овощей и грибов» 1. Общие правила приготовления салатов и винегретов. 2. Ассортимент салатов из сырых, вареных овощей, винегреты, технология приготовления, требования к качеству и хранению 3. Ассортимент салатов из мяса, домашней птицы, дичи и рыбы, технология приготовления, требования к качеству и хранению 4. Ассортимент закусок из овощей и грибов, технология приготовления, требование к качеству и хранению.</p>	2	3	4	-		2	4		2			10
25.	<p>Лекция 8 Тема: «Блюда и закуски из рыбы, мяса, птицы, яиц» 1. Блюда и закуски из рыбы не рыбного водного сырья 2. Блюда и закуски из мяса, птицы, яиц 3. Горячие закуски 4. Требования к качеству и хранению холодных блюд и закусок.</p>	2	-	4	-			4	10				10
26.	<p>Сладкие блюда Лекция 9 Тема: «Технология приготовления сладких блюд» 1. Значение сладких блюд в питании. Классификация, предварительная подготовка продуктов. 2. Технология приготовления компотов и железированных сладких блюд и кремов 3. Технология приготовления горячих сладких блюд и сладких соусов 4* Требования к качеству и хранению сладких блюд</p>	2	3	4	9	2	2		10	1			10

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Форма текущего контроля успеваемости (по срокам текущих аттестаций в семестре)	Входная контрольная работа 1 аттестация 1-5 лекц. 2 аттестация 6-10 лекц. 3 аттестация 11-15 лекц.				Входная контрольная работа Контрольные работы				Входная контрольная работа Контрольные работы			
	Форма промежуточной аттестации (по семестрам)	Зачет (4 семестр) Экзамен (5 семестр)				Зачет (4 семестр) Экзамен (5 семестр)				Зачет (4 семестр) Экзамен (5 семестр)			
	Итого	68	34	51	99	34	18	26	174	18	8	13	236

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)
			Очная	Очно-заочная	Заочная	
1	2	3	4	5	6	7
Курс 2, семестр 4						
1.	Лекция № 2,3,4,5,6	Решение задач по определению расхода сырья необходимого для приготовления первых блюд. определение количества мясных продуктов, птицы, рыбы различной кондиции и замена одного вида продукта другими, с учетом норм взаимозаменяемости, при производстве супов. Составление технологических схем производства первых блюд.	4	3	2	1, 2, 3, 4, 10

2.	Лекция № 9,10	Решение задач по определению норм отходов при механической обработке овощей и норм потерь при различных способах тепловой обработки. Составление технологических схем и расчет количества продуктов при производстве блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов.	4	2		1, 2, 3, 4, 10
3.	Лекция № 10	Решение задач по определению расхода сырья, необходимого для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом соотношения продукта и воды с целью получения блюд (или гарнира) требуемой консистенции (рассыпчатые, вязкие, жидкие каши), а также определение объема котлов для варки. Составление технологических схем производства крупяных блюд.	2			1, 2, 3, 4, 10
4.	Лекция № 12,13,14	Решение задач по определению выхода полуфабрикатов при разделке мяса всех кондиций и расчету выхода готовых изделий с учетом кулинарного назначения крупнокусковых полуфабрикатов. Расчет закладки брутто субпродуктов, колбасных изделий и свинокоченостей всех кондиций по входу готового продукта. Составление технологических схем производства блюд из мяса, мясопродуктов и субпродуктов. Расчет количества сырья, необходимого для приготовления вторых горячих блюд из мяса и мясопродуктов с учетом подачи гарниров и соусов.	4	2	2	1, 2, 3, 4, 10
5.	Лекция № 15,16,17	Решение задач по определению выхода полуфабрикатов при обработке с/х птицы различной категории. Расчет расхода сырья, необходимого для приготовления вторых горячих блюд из с/х птицы, дичи и кролика, с учетом подачи гарниров и соусов. Составление технологических схем.	3	2		1, 2, 3, 4, 10
		Итого	17	9	4	

Курс 3 – семестр 5

6.	Лекция № 2, 3,4	Решение задач по определению выхода полуфабрикатов при разделке различных видов рыб, осуществление замены рыбы одной кондиции другой. Расчет расхода сырья, необходимого для приготовления вторых горячих блюд из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла, с учетом подачи гарниров и соусов. Составление технологических схем.	4	2	2	1, 2, 3, 4, 10
7.	Лекция № 6,7,8, 9, 10	Решение задач по определению расхода сырья, необходимого для приготовления холодных, горячих и сладких блюд. Осуществление замены одного вида продукта другим с учетом норм взаимозаменяемости. Составление технологических схем производства холодных блюд.	6	3		1, 2, 3, 4, 10
8.	Лекция №11- 17	Решение задач по расчету влажности теста, содержания сахара и жира в мучных кондитерских изделиях	7	4	2	1, 2, 3, 5, 6, 10
		Итого:	17	9	4	
		Всего:	34	18	8	

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
Курс 2, семестр 4						
1	2	3	4	5	6	7
1.	Лекция № 2,3,4,5,6	Приготовление супов	4	4		1,2,3,4,8,9
2.	Лекция № 9,10	Приготовление блюд и гарниров из овощей	4	2		1,2,3,4,8,9
3.	Лекция № 12	Приготовление блюд из мяса и субпродуктов	5	3	4	1,2,3,4,8,9
4.	Лекция № 16-19	Приготовление блюд из птицы	4			1,2,3,4,8,9
		Итого:	17	9	4	
Курс 3, семестр 5						
5.	Лекция № 2,3,4	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	8	4	4	1,2,3,4,8,9
6.	Лекция № 6, 7, 8	Приготовление холодных блюд и закусок	8	4		1,2,3,4,8,9
7.	Лекция № 9, 10	Приготовление сладких блюд, горячих и холодных напитков	8	4		1,2,3,4,8,9
8.	Лекция № 11-17	Приготовление мучных блюд, гарниров и кондитерских изделий	10	5	5	1,2,3,5,6,8,9,10
		Итого:	34	17	9	
		Всего:	51	26	13	

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
Курс 2, семестр 4						
1.	Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке	10	20	13	1,2,3,4	Реферат, доклад, контр. раб. № 1.
2.	Соусы промышленного производства	10	17	13	1,2,3,4	Колоквиум, контр. раб. № 2.
3.	Физико-химические изменения плодов и овощей при кулинарной обработке	10	20	13	1,2,3	Реферат, контр. раб. № 2.
4.	Соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	10	16	12	1,2,3,4,8	контр. раб. № 3.
	Итого:	40	73	51		
Курс 3, семестр 5						
5.	Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из рыбы и морепродуктов	10	16	30	1,2,3,4, 9,10	Курсовая работа, контр. раб. № 1.
6.	Обработка нерыбных продуктов морского промысла	10	16	30	1, 2, 3, 8	Курсовая работа, контр. раб. №1
7.	Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из рыбы и морепродуктов	10	16	30	1, 2, 3, 8	Курсовая работа, контр. раб. №1

8.	Соусы и гарниры, используемые при приготовлении и отпуске холодных блюд	10	18	30	1,2,3,4, 9,10	Курсовая работа, контр.раб. № 2.
9.	Требования к качеству и хранение сладких блюд и напитков	9	15	30	1,2, 3, 9	Реферат, доклад. к/р №3
10.	Приготовление отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий	10	20	35	1,2,3,6, 7	Реферат, доклад. контр. раб. №3
	Итого:	59	101	185		
	Всего:	99	174	236		

5. Образовательные технологии

Рабочая программа дисциплины «Технология продукции общественного питания» предусматривает возможность обучения в рамках традиционной потоочно-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	Курсовая работа
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	Автор(ы)	Издательство и год издания	Количество изданий	
					в библиотеке	на кафедре
1	2	3	4	5	6	7
Основная						
1.	Лк, пз, лб	Технология производства продукции общественного питания. Теоретические основы: учебное пособие/	Василенко З.В., О.В.Мацикова, Т.Н.Балашенко	-Минск: Вышэйшая школа, 2016.- 304с. – ISBN978-985- 06-2459-8. Текст электронный // Электронно- библиотечная система IPRBOOKS [сайт]. – URL: http// www.iprbooksh op.ru/ 90841.html(дат а обращения 19.02.2021). – Режим доступа для 11 авторизир. пользователей		
2.	Лк, пз, лб	Технология производства общественного питания. Изменение пищевых веществ в процессе кулинарной обработки: учебно-методическое пособие/	Н.К.Романова, С.В.Китаевская	– Казань: Казанский национальный исследователь- ский технологичес- кий университет , 2010.-67с.-		

1	2	3	4	5	6	7
				<p>ISBN 978-5-7882-1022-3.- Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS [сайт]. – URL: http://www.iprbookshop.ru/63501.html (дата обращения: 20.02.2021). – Режим доступа для 5 авторизир. пользователей</p>		
3.	Лк, пз, лб	<p>Технология продукции общественного питания. Технологическое обеспечение качества продукции общественного питания: лабораторный практикум/</p>	<p>Р.Л.Перкель, В.С.Попов, Е.Ю.Феденишина</p>	<p>Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого, 2017. – 45с. – ISBN 978-5-7422-5941-1.- Текст электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS [сайт]. – URL: http://www/iprbookshop.ru/83312.html (дата обращения 19.02.2021). – Режим доступа для 6 авторизир. пользователей</p>		
4.	Лк, пз, лб	<p>Технология продукции общественного питания. Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд.</p>	<p>Н.К.Романова, Д.В.Хрундин</p>	<p>-Казань: Казанский национальный исследовательский</p>		

1	2	3	4	5	6	7
				<p>технологический университет, 2010.-92с.ISBN 978-5-7882-1023-0.- Текст электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS [сайт]. – URL: http://www/iprbookshop.ru/63502.html (дата обращения 18.02.2021). – Режим доступа для 21 авторизир. пользователей</p>		
Дополнительная						
5.	Лк, пз, лб	Технология мучных кулинарных изделий: учебное пособие /	Н.С.Родионова А.А.Дерканосова, С.Н.Тефикина, Я.П.Коломникова	<p>-Воронеж: ВГУИТ, 2014.- 220с.- ISBN 978-5-00032-061-7.- Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система.- IPRBOOKS [сайт]. – URL: http://e.lanbook.com/book/71663 (дата обращения 15.05.2021). – Режим доступа для авторизир. пользователей</p>		
5.	Лк,пз, лб	Технология продуктов функционального питания: учебное пособие.	С.Б.Юдина	<p>-3-е изд.,стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2021.- 280с. –ISBN 978-5-8114-2385-9. Текст электронный //</p>		

1	2	3	4	5	6	7
				Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/169098 (дата обращения 12.05.2021). – Режим доступа для авторизир. пользователей		
6.	Лк, пз, лб	Цифровая нутрициология: применение информационных технологий при разработке и совершенствовании пищевых продуктов: монография/	В.А.Тутельян, О.Н.Мусина, М.Г.Балыхин [и др.]	- Москва: МГУПП, 2020.- 378с. –ISBN 978-5-93957-969-8. Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/163723 (дата обращения 15.05.2021). – 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 Мособщепита «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: ScienceDiect_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;
 - фотоэлектрокolorиметр;
 - 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 «ELEKTROTECHNIKA»;
 - 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 TI12-FTI126 (38D), планетарный миксер 5KSM15ODSEWH, слайсерES220d, комбайн BRAUN, фритюрница FR 1835, тестомесильная машина 12/S, печь конвекционная UFEXV/TE-5. пароконвектоматы ATESY и kuppershush, мармиты UMr/George TP-1, BD35E/6/0, морозильная камера «Атлант» MM 184-80, холодильный шкаф STINOL 242Q.002, посудомоечная машина ПММ Ф1, вертикальная холодильная витрина GLOBAL-4, кофемашина SIEMENS.

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 оснащенности 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)

Приложение А


(обязательное к рабочей программе дисциплины)

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Технология продукции общественного питания»

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

Разработчик  Даудова Т.Н., к.б.н., доцент
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры ТППОР ЧТ
«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 «Технология продукции общественного 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 «Технология продукции и организации общественного питания», профиль – Технология и организация ресторанного сервиса.

Рабочей программой дисциплины «Технология продукции общественного питания» предусмотрено формирование следующих компетенций:

1) ОК-2 – Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований к для решения задач профессиональной деятельности;

2) ПК-1 – Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

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
ОПК-2. Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.2. Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	- знает принципы применения естественных законов и их методов, исследований в производстве; - способен эффективно использовать основные законы и методы исследования в производстве; - участвует в решении задач профессиональной деятельности	Лекция 1 – Тема:Характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания Раздел 2. – Технология приготовления продукции из овощей. Раздел 3. - Технология приготовления продукции из мяса. Раздел 4. - Технология приготовления продукции из птицы, дичи и кролика. Раздел 5. - Технология приготовления продукции из рыбы.
ПК-1 –Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;	ПК-1.3. Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим	- Знает технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания. - способен использовать методы подбора системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного	Раздел 1. – Технология приготовления супов и соусов. Раздел 2. – Технология производства продукции из овощей. Раздел 3. - Технология приготовления продукции из мяса. Раздел 4. - Технология приготовления продукции из птицы, дичи и кролика. Раздел 5. - Технология

1	2	3	4
	видам пищевой продукции	питания в целях обеспечения требований технических регламентов; - владеет системой управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания для обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам продукции;	приготовления продукции из рыбы.
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	-знает Организацию ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания : - способен организовать координацию и контроль ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания : - владеет способами проведения оценки эффективности работы предприятия питания	Раздел 1. – Технология приготовления супов и соусов. Раздел 2,3,4,5. - Технология производства продукции из овощей, мяса, птицы, рыбы. Раздел 6. - Холодные блюда и закуски. Раздел 7. - Тесто и изделия из него.

2.1.2. Этапы формирования компетенций

Сформированность компетенций по дисциплине «Технология продукции общественного 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-2. Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.2. Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	Контр. работа текущей аттестации №1			отчет	Пояснительная записка	Контрольные вопросы для зачёта
ПК-1 –Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового	ПК-1.3. Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного		Контр. работа текущей аттестации №2		отчет	Пояснительная записка	Контрольные вопросы для зачёта и экзамена

1	2	3	4	5	6	7	8
изготовления и специализированных пищевых продуктов;	питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции						
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			Контр. работа текущей аттестации №3	отчет	Пояснительная записка	Контрольные вопросы к экзамену

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 Технология продукции общественного питания является установление одного из уровней сформированности компетенций: высокий, повышенный, базовый, низкий.

Таблица 3

Уровень	Универсальные компетенции	Общепрофессиональные/ профессиональные компетенции
1	2	3
Высокий (оценка «отлично», «зачтено»)	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	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
Повышенный (оценка «хорошо», «зачтено»)	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	Сформированы в целом системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные, грамотные. Продemonстрирован повышенный уровень владения практическими умениями и навыками. Допустимы единичные негрубые ошибки по ходу ответа, в применении умений и навыков

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

3.1. Задания и вопросы для входного контроля

1. Углеводы, их классификация, физиологическое значение.
2. Биологическая ценность и химический состав жиров.
3. Белки, аминокислотный состав, физиологическое значение.
4. Витамины, их классификация. Факторы, влияющие на сохранность витаминов в пищевых продуктах.
5. Минеральные вещества, их классификация, физиологическое значение.
6. Рациональное питание. Режимы питания, питание различных возрастных групп.
7. Особенности детского и лечебно-профилактического питания.
8. Методы исследования качества товаров.
9. Зерно, химический состав и биохимические особенности веществ зерна.
10. Крупы, пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству.
11. Мука, ассортимент, требования к качеству.
12. Свежие овощи и плоды, химический состав.
13. Крахмал, физико-химические свойства.
14. Вкусовые продукты, ассортимент.
15. Чай, кофе, химический состав.
16. Мясо, основные ткани, химический состав, пищевая ценность.
17. Колбасные изделия, ассортимент.
18. молоко, химический состав, пищевая ценность.
19. Кисломолочные продукты, ассортимент, требования к качеству.
20. Яйца, химический состав и пищевая ценность.
21. Анатомическое строение рыбы, химический состав и пищевая ценность.
22. Пищевые жиры, их классификация.

3.2. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций

Курс 2, семестр 4

Перечень вопросов к текущей аттестационной контрольной работе №1

1. Технологическая схема производства продукции общественного питания.
2. Методы тепловой кулинарной обработки.
3. Технология приготовления бульонов для супов, ассортимент.
4. Классификация супов.
5. Технология приготовления борщей и щей. Ассортимент, требования к качеству и хранению.
6. Технология приготовления солянок, бобовых супов, рассольник. Ассортимент, требования к качеству и хранению.
7. Технология приготовления пюреобразных супов. Ассортимент. Гарниры. Требования к качеству и хранению.
8. Оттяжка для прозрачных супов в ассортименте, технология приготовления..
9. Технология приготовления прозрачных супов, ассортимент, гарниры, требования к качеству и хранению.
10. Технология приготовления гарниров для заправочных супов в ассортименте.

Перечень вопросов к текущей аттестационной контрольной работе №2

1. Классификация соусов.
2. Технология приготовления красного основного соуса, ассортимент производных, требования к качеству и хранению.
3. Технология приготовления белого основного соуса, ассортимент производных, требования к качеству и хранению.
4. Сметанные, молочные соусы, масляные смеси, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.
5. Технологические схемы приготовления полуфабрикатов из картофеля, корнеплодов и др. овощей. способы нарезки, условия хранения.
6. Причины потемнения картофеля и способы предотвращения.
7. Способы и режимы тепловой обработки блюд из картофеля, овощей и грибов.
8. Технология приготовления и ассортимент блюд из варенных, тушеных и припущенных овощей и грибов.
9. Технология приготовления и ассортимент блюд из жаренных овощей, подача, требования к качеству и хранению.
10. Технология приготовления запеченных картофеля, овощей и грибов в ассортименте, требования к качеству и хранению.

Перечень вопросов к текущей аттестационной контрольной работе №3

1. Классификация полуфабрикатов из мяса. Технологическая схема обработки мяса.
2. Технологическая схема разделки туш крупного скота.
3. Технологическая схема разделки туш мелкого скота.
4. Технология приготовления блюд из отварного и припущенного и тушеного мяса, ассортимент, правила подачи, требования к качеству и хранению.
5. Технология приготовления блюд из жаренного мяса, ассортимент, требования к качеству и хранению.
6. Технология приготовления блюд из запеченного мяса, ассортимент, требования к качеству и хранению.
7. Рубленые изделия из мяса, классификация, структура фарша, ассортимент, технология приготовления, требования к качеству и хранению.
8. Блюда из субпродуктов, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.
9. Технологическая схема производства полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика.
10. Ассортимент полуфабрикатов из птицы. Требования к качеству и хранению.

Курс 3, семестр 5

Перечень вопросов к текущей аттестационной контрольной работе №1

1. Технология приготовления полуфабрикатов из рыб с костным скелетом, ассортимент, требования к качеству и хранению.
2. Технология приготовления полуфабрикатов из рыб с хрящекостным скелетом, ассортимент, требования к качеству и хранению.
3. Обработка нерыбных продуктов морского промысла .
4. Блюда отварные припущенные тушеные из рыбы с костным скелетом. Технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.

5. Технология приготовления блюд из жаренной и запеченной рыбы, с костным скелетом, ассортимент, требования к качеству и хранению.
6. Технология приготовления блюд из отварной, припущено тушенной рыбы с хрящекостным скелетом, ассортимент, требования к качеству и хранению.
7. Блюда из жаренной и запеченной рыбы с хрящекостным скелетом, ассортимент, требования к качеству и хранению.
8. Рубленые блюда из рыбы, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.
9. Технология приготовления блюд из яиц, ассортимент, требования к качеству и хранению.
10. Блюда из творога, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.

Перечень вопросов к текущей аттестационной контрольной работе №2

1. Технология приготовления гарниров и желе для холодных блюд.
2. Холодные и горячие бутерброды. Соусы и гарниры, используемые при отпуске холодных блюд.
3. Салаты из сырых, вареных овощей, винегреты, технология приготовления, требования к качеству и хранению
4. Ассортимент салатов из мяса, домашней птицы, дичи приготовления, требования к качеству и хранению.
5. Блюда и закуски из рыбы, мяса, птицы, яиц, технология приготовления, ассортимент. Требования к качеству и хранению.
6. Технология приготовления компотов и железированных сладких блюд и кремов, ассортимент, требования к качеству и хранению
7. Сладкие горячие блюда, технология приготовления ассортимент, требования к качеству и хранению.
8. Горячие напитки, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.
9. Ассортимент закусок из овощей и грибов, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.
10. Технология приготовления холодных напитков, ассортимент, требования к качеству и хранению

Перечень вопросов к текущей аттестационной работе №3

1. Классификация изделий из теста. Характеристика сырья и его подготовка.
2. Виды теста и его использование. Классификация теста.
3. Процессы происходящие при замесе теста и выпечке изделий из него.
4. Технологическая схема приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом.
5. Ассортимент изделий из дрожжевого теста, требования к качеству и хранению.
6. Начинки (фарши) для изделий из дрожжевого теста.
7. Дефекты изделий из дрожжевого теста, их причины и способы предупреждения.
8. Пресное тесто и изделия из него, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при проведении контрольной работы:

- оценка «отлично»: продемонстрировано грамотное последовательное решение задач (заданий) при правильно выбранном алгоритме. Даны верные ответы на все вопросы и условия задач (заданий). При необходимости сделаны пояснения и выводы (содержательные, достаточно полные, правильные, учитывающие специфику проблемной ситуации в задаче или с незначительными ошибками);

- оценка «хорошо»: грамотное последовательное решение задач (заданий) при правильно выбранном алгоритме. Однако, ответы на вопросы и условия задач (заданий) содержат незначительные ошибки. Пояснения и выводы отсутствуют или даны неверно;

- оценка «удовлетворительно»: обучающийся ориентируется в материале, но применяет его неверно, выбирает неправильный алгоритм решения задач (неверные исходные данные, неверная последовательность решения и др. ошибки), допускает вычислительные ошибки. Пояснения и выводы отсутствуют или даны неверно;

- оценка «неудовлетворительно»: обучающийся слабо ориентируется в материале, выбирает неправильный алгоритм решения, допускает значительное количество вычислительных ошибок. Пояснения и выводы отсутствуют.

Курсовая работа **Примерные темы курсовых работ**

1. Расчет производственной программы специализированного предприятия быстрого обслуживания на 150 мест с реализацией мясных блюд.
2. Расчет производственной программы кафе на 100 мест с кабардино-балкарской кухней и обслуживанием официантами.
3. Расчет производственной программы ресторана 2-го класса на 70 мест с болгарской кухней.
4. Расчет производственной программы закусочной на 60 мест, специализированной на блюдах итальянской кухни.
5. Расчет производственной программы кафе на 120 мест с осетинской кухней с самообслуживанием.
6. Расчет производственной программы ресторана 1 класса на 60 мест с английской кухней.
8. Расчет производственной программы специализированной закусочной на 50 мест типа «Курзе».
9. Расчет производственной программы кафе «Молодежное» на 100 мест.
10. Расчет производственной программы детского кафе на 50 мест с летней площадкой на 30 мест.
11. Расчет производственной программы кафе-кондитерской на 60 мест.
12. Расчет производственной программы закусочной на 75 мест, специализированной по мучным блюдам.
13. Расчет производственной программы кафе на 45 мест и кафе-мороженое на 25 мест.
14. Расчет производственной программы столовой для работников строительного участка численностью 350 человек.
15. Расчет производственной программы столовой на 150 мест для работников оптового рынка.

16. Расчет производственной программы кафе на 60 мест с салатным баром на 30 мест.
17. Расчет производственной программы столовой на 120 мест для работников пенсионного фонда.
18. Расчет производственной программы комплексного предприятия питания при молодежном центре «Айболит» для 350 учащихся.
19. Расчет производственной программы столовой полузакрытого типа на 600 человек в военном городке.
20. Расчет производственной программы комплексного предприятия общественного питания на 110 мест для молодежного центра «Кампус».
21. Расчет производственной программы специализированной закусочной по реализации блюд из рыбы на 100 мест с пивным баром на 20 мест.
22. Расчет производственной программы банкетного зала на 300 мест.
23. Расчет производственной программы столовой на 110 мест для энергетиков с организацией комплексного и диетического питания.
24. Расчет производственной программы столовой полузакрытого типа для энергетиков на 500 мест.
25. Расчет производственной программы пищеблока на 100 мест при пансионате «Целитель».
26. Расчет производственной программы кафе при банке на 50 мест с кофе-автоматом.
27. Расчет производственной программы ресторана при железнодорожном вокзале на 100 мест.
28. Расчет производственной программы ресторана на 80 мест

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при выполнении курсовой работы/курсового проекта:

- оценка «отлично»: продемонстрировано блестящее владение проблемой исследования, материал выстроен логично, последовательно, обучающийся аргументированно отстаивает свою точку зрения. Во введении приводится обоснование выбора конкретной темы, четко определены цель и задачи работы (проекта). Использован достаточный перечень источников и литературы для методологической базы исследования. Обучающийся грамотно использует профессиональные термины, актуальные исходные данные. Проведен самостоятельный анализ (исследование) объекта. По результатам работы сделаны логичные выводы. Оформление работы соответствует методическим рекомендациям. Объем и содержание работы соответствует требованиям. На защите обучающийся исчерпывающе отвечает на все дополнительные вопросы;

- оценка «хорошо»: обучающийся демонстрирует повышенный уровень владения проблемой исследования, логично, последовательно и аргументированно отстаивает ее концептуальное содержание. Во введении содержатся небольшие неточности в формулировках цели, задач. В основной части допущены незначительные погрешности в расчетах (в исследовании). Выводы обоснованы, аргументированы. Оформление работы соответствует методическим рекомендациям. Объем работы соответствует требованиям. На защите обучающийся отвечает на все дополнительные вопросы;

- оценка «удовлетворительно»: обучающийся демонстрирует базовый уровень владения проблемой исследования. Во введении указаны цель и задачи исследования, но отсутствуют их четкие формулировки. Работа является компиляцией чужих исследований с попыткой формулировки собственных выводов в конце работы. Изложение материала логично и аргументировано. Наблюдается отступление от требований в оформлении и объеме работы. При ответе на вопросы обучающийся испытывает затруднения;

- оценка «неудовлетворительно»: обнаруживается несамостоятельность выполнения курсовой работы, некомпетентность в исследуемой проблеме. Нарушена логика изложения.

Работа не соответствует требованиям, предъявляемым к оформлению и содержанию. На защите курсовой работы обучающийся не отвечает на вопросы.

3.3. Задания для промежуточной аттестации (зачета и (или) экзамена)

Список вопросов к зачету

1. Технологическая схема производства продукции общественного питания.
2. Методы тепловой кулинарной обработки.
3. Технология приготовления бульонов для супов, ассортимент.
4. Классификация супов.
5. Технология приготовления борщей и щей. Ассортимент, требования к качеству и хранению.
6. Технология приготовления солянок, бобовых супов, рассольник. Ассортимент, требования к качеству и хранению.
7. Технология приготовления пюреобразных супов. Ассортимент. Гарниры. Требования к качеству и хранению.
8. Оттяжка для прозрачных супов в ассортименте, технология приготовления.
9. Технология приготовления прозрачных супов, ассортимент, гарниры, требования к качеству и хранению.
10. Технология приготовления гарниров для заправочных супов в ассортименте.
11. Классификация соусов.
12. Технология приготовления красного основного соуса, ассортимент производных, требования к качеству и хранению.
13. Технология приготовления белого основного соуса, ассортимент производных, требования к качеству и хранению.
14. Сметанные, молочные соусы, масляные смеси, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.
15. Технологические схемы приготовления полуфабрикатов из картофеля, корнеплодов и др. овощей. способы нарезки, условия хранения.
16. Причины потемнения картофеля и способы предотвращения.
17. Способы и режимы тепловой обработки блюд из картофеля, овощей и грибов.
18. Технология приготовления и ассортимент блюд из варенных, тушеных и припущенных овощей и грибов.
19. Технология приготовления и ассортимент блюд из жаренных овощей, подача, требования к качеству и хранению.
20. Технология приготовления запеченных картофеля, овощей и грибов в ассортименте, требования к качеству и хранению.
21. Классификация полуфабрикатов из мяса. Технологическая схема обработки мяса.
22. Технологическая схема разделки туш крупного скота.
23. Технологическая схема разделки туш мелкого скота.
24. Технология приготовления блюд из отварного и припущенного и тушеного мяса, ассортимент, правила подачи, требования к качеству и хранению.
25. Технология приготовления блюд из жаренного мяса, ассортимент, требования к качеству и хранению.

26. Технология приготовления блюд из запеченного мяса, ассортимент, требования к качеству и хранению.
27. Рубленые изделия из мяса, классификация, структура фарша, ассортимент, технология приготовления, требования к качеству и хранению.
28. Блюда из субпродуктов, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.
29. Технологическая схема производства полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика.
30. Ассортимент полуфабрикатов из птицы. Требования к качеству и хранению.
31. Технология приготовления блюд из отварной, припущенной и тушеной птицы, ассортимент. Требования к качеству и хранению.
32. Блюда из жаренной и запеченной птицы, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.
33. Блюда из рубленой птицы, технология приготовления, ассортимент требования к качеству и хранению.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения зачета:

- оценка «зачтено»: обучающийся демонстрирует всестороннее, систематическое и глубокое знание материала, свободно выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, усвоивший основную и дополнительную литературу. Обучающийся выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне не ниже базового;

- оценка «не зачтено»: обучающийся демонстрирует незнание материала, не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины. Обучающийся не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне ниже базового. Дальнейшее освоение ОПОП не возможно без дополнительного изучения материала и подготовки к зачету.

Перечень вопросов к экзамену

1. Технология приготовления полуфабрикатов из рыб с костным скелетом, ассортимент, требования к качеству и хранению.
2. Технология приготовления полуфабрикатов из рыб с хрящекостным скелетом, ассортимент, требования к качеству и хранению.
3. Обработка нерыбных продуктов морского промысла .
4. Блюда отварные припущенные тушеные из рыбы с костным скелетом. Технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.
5. Технология приготовления блюд из жаренной и запеченной рыбы, с костным скелетом, ассортимент, требования к качеству и хранению.
6. Технология приготовления блюд из отварной, припущено тушеной рыбы с хрящекостным скелетом, ассортимент, требования к качеству и хранению.
7. Блюда из жаренной и запеченной рыбы с хрящекостным скелетом, ассортимент, требования к качеству и хранению.
8. Рубленые блюда из рыбы, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.
9. Технология приготовления блюд из яиц, ассортимент, требования к качеству и хранению.

10. Блюда из творога, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.
11. Технология приготовления гарниров и желе для холодных блюд.
12. Холодные и горячие бутерброды. Соусы и гарниры, используемые при отпуске холодных блюд.
13. Салаты из сырых, вареных овощей, винегреты, технология приготовления, требования к качеству и хранению
14. Ассортимент салатов из мяса, домашней птицы, дичи приготовления, требования к качеству и хранению.
15. Блюда и закуски из рыбы, мяса, птицы, яиц, технология приготовления, ассортимент. Требования к качеству и хранению.
16. Технология приготовления компотов и железированных сладких блюд и кремов, ассортимент, требования к качеству и хранению
17. Сладкие горячие блюда, технология приготовления ассортимент, требования к качеству и хранению.
18. Горячие напитки, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.
19. Ассортимент закусок из овощей и грибов, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.
20. Технология приготовления холодных напитков, ассортимент, требования к качеству и хранению
21. Классификация изделий из теста. Характеристика сырья и его подготовка.
22. Виды теста и его использование. Классификация теста.
23. Процессы происходящие при замесе теста и выпечке изделий из него.
24. Технологическая схема приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом.
25. Ассортимент изделий из дрожжевого теста, требования к качеству и хранению.
26. Начинки (фарши) для изделий из дрожжевого теста.
27. Дефекты изделий из дрожжевого теста, их причины и способы предупреждения.
28. Пресное тесто и изделия из него, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.
29. Технология приготовления заварного теста, ассортимент изделий, требования к качеству и хранению.
30. Бисквитное тесто, технология приготовления изделий, ассортимент, требования к качеству и хранению.
31. Технология приготовления белково-воздушного теста, ассортимент изделий, требования к качеству и хранению.
32. Технология приготовления кремов в ассортименте, классификация.
33. Ассортимент сахаристых полуфабрикатов, технология приготовления, требования к качеству и хранению.

Зачеты и экзамены могут быть проведены в письменной форме, а также в письменной форме с устным дополнением ответа. Зачеты служат формой проверки качества выполнения студентами лабораторных работ, усвоения семестрового учебного материала по дисциплине (модулю), практических и семинарских занятий (при отсутствии экзамена по дисциплине).

По итогам зачета, соответствии с модульно – рейтинговой системой университета, выставляются баллы с последующим переходом по шкале баллы – оценки за зачет, выставляемый как по наименованию «зачтено», «не зачтено», так и дифференцированно т.е. с выставлением отметки по схеме – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», определяемое решением Ученого совета университета и прописываемого в учебном плане.

Экзамен по дисциплине (модулю) служит для оценки работы студента в течении семестра (года, всего срока обучения и др.) и призван выявить уровень, качество и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умения синтезировать полученные знания и применять их в решении практических задач. По итогам экзамена, в соответствии с модульно – рейтинговой системой университета выставляются баллы, с последующим переходом по шкале оценок на оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», свидетельствующие о приобретенных компетенциях или их отсутствии.

Форма экзаменационного билета (пример оформления)

Министерство науки и высшего образования РФ

ФГБОУ ВО "Дагестанский государственный технический университет"

Дисциплина(модуль) Технология продукции общественного питания

Код, направление подготовки/специальность 19.03.04 ТП и ООП

Профиль (программа, специализация) Т и ОРС

Кафедра ТПП, ОП и Т Курс 3 Семестр 5

Форма обучения – очная/очно-заочная/заочная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1.

1. Сладкие соусы. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.
2. Холодные блюда и закуски из мяса.
3. Задача. Рассчитать количество продуктов для приготовления 80 порций омлета с сыром (№ 442-1).

Экзаменатор...Даудова Т. Н......И.О.Ф.

Утвержден на заседании кафедры (протокол № от 20 г.)

Зав. кафедрой (ТПП, ОП и Т).....Демирова А. Ф.И.О.Ф.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения дифференцированного зачёта (зачета с оценкой) / экзамена:

- оценка **«отлично»**: обучающийся дал полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявил совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыл основные положения темы. В ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений. Обучающийся подкрепляет теоретический ответ практическими примерами. Ответ сформулирован научным языком, обоснована авторская позиция обучающегося. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа или с помощью «наводящих» вопросов преподавателя. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень владения компетенцией(-ями);

- оценка **«хорошо»**: обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявлено умение выделять существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, но есть недочеты в формулировании понятий, решении задач. При ответах на дополнительные вопросы допущены незначительные ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень владения компетенцией(-ями);

- оценка **«удовлетворительно»**: обучающимся дан неполный ответ на вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, явлений, нарушена логика ответа, не сделаны выводы. Речевое оформление требует коррекции. Обучающийся испытывает затруднение при ответе на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень владения компетенцией(-ями);

- оценки **«неудовлетворительно»**: обучающийся испытывает значительные трудности в ответе на вопрос, допускает существенные ошибки, не владеет терминологией, не знает основных понятий, не может ответить на «наводящие» вопросы преподавателя. Обучающимся продемонстрирован низкий уровень владения компетенцией(-ями).