

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета ветеринарной
медицины и биотехнологического
факультета, профессор

«20» мая 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины

Б1.О.14.01 Технология продукции общественного питания

наименование дисциплины

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направление подготовки

Программа академического бакалавриата

Ориентация ОП ВО на научно-исследовательскую деятельность

Технология организации ресторанного дела

профиль(и) подготовки

Бакалавр

Квалификация (степень) выпускника

Форма обучения

Заочная

2022

Год набора на ОП

Ставрополь, 2022

1. Цель дисциплины

Целью дисциплины «Технология продукции общественного питания» - вооружить систематизированными знаниями научных основ организации процесса приготовления пищи, практическими навыками и умениями, пониманием необходимости в организации и ведении технологических процессов сервиса с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОПОП ВО овладение следующими результатами обучения по дисциплине

Код компетенции	Содержание компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК – 4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК – 4.1 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания	Знать: - Основные мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания
		Уметь: - Разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания
		Навыки и/или трудовые действия: - Разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания
ПК – 1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК – 1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знать: - Назначения, принципа действия и устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных - Специализированного программного обеспечения и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		Уметь: - Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		Навыки и/или трудовые действия: -- Разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.14.01 «Технология продукции общественного питания» является обязательной дисциплиной базовой части основной профессиональной образовательной программы (ОП ВО) направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Изучение дисциплины осуществляется:

- для бакалавров заочной формы обучения – на 3 и 4 курсах.

Для освоения дисциплины «Технология продукции общественного питания» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения следующих дисциплин:

- Введение в пищевую промышленность
- История продуктов питания

Освоение дисциплины «Технология продукции общественного питания» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

- Организация производства и технология блюд европейской кухни
- Русская национальная кухня
- Организация производства и технология блюд азиатской кухни
- Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
- Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины «Технология продукции общественного питания» в соответствии с рабочим учебным планом составляет 144 час. (4 з.е.). Распределение по видам работ представлено в таблице.

Заочная форма обучения

Курс	Трудоемкость час/з.е	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
3	144/4	4	6	-	130	4	Контр. работа, зачет с оценкой
<i>в т.ч. часов в интерактивной форме</i>		2	4	-	-	-	-
<i>практической подготовки (при наличии)</i>		2	4	-	-	-	-

Курс	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел						
		Контрольная работа	Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
3	144/4	0,2	-	-	-	0,25	-	-

Курс	Трудоемкость час/з.е	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
4	180/5	6	10	-	155	10	экзамен
	<i>в т.ч. часов в интерактивной форме</i>	2	4	-	-	-	-
	<i>практической подготовки (при наличии)</i>	2	4	-	-	-	-

Курс	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел						
		Контрольная работа	Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
4	180/5	0,2	-	-	-	-	0,2	0,25

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Заочная форма обучения

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов (заочная форма обучения)				Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Коды формируемых компетенций
		всего	лекции	практические (семинарские) занятия	самостоятельная работа		
Раздел 1. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции							
1	Технология приготовления и правила подачи супов	66	2	4	60	Собеседование, практико-ориентированные задания	ОПК-4.1 ПК-1.1
2	Технология приготовления холодных блюд и закусок. Горячие закуски.	34	2	2	30	Собеседование, практико-ориентированные задания	ОПК-4.1 ПК-1.1
3	Производство кулинарной продукции из мяса и мясных продуктов	70	2	4	64	Собеседование, практико-ориентированные задания	ОПК-4.1 ПК-1.1

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов (заочная форма обучения)				Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Коды формируемых компетенций
		всего	лекции	практические (семинарские) занятия	самостоятельная работа		
4	Технология приготовления сладких блюд	64	2	2	60	Собеседование, практико- ориентированные задания	ОПК-4.1 ПК-1.1
5	Технология приготовления и правила подачи напитков	84	2	2	80	Собеседование, практико- ориентированные задания	ОПК-4.1 ПК-1.1
	Контрольная точка по темам № 1-5	8	-	2	6	Собеседование, практико- ориентированные задания	ОПК-4.1 ПК-1.1
	Контрольная работа	12	-	-	12	Контрольная работа	ОПК-4.1 ПК-1.1
	Промежуточная аттестация	4 9	-	-	-	Зачет с оценкой Экзамен	ОПК-4.1 ПК-1.1
	Итого	324	10	16	286		

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий*

Тема лекции (и/или наименование раздела) (вид интерактивной формы проведения занятий*)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивн ых занятий/ практическа я подготовка
		заочная форма
Раздел 1. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции		
Технология приготовления супов (лекция-презентация)	Значение супов в питании человека. Классификация супов. Технологические требования к подготовке полуфабрикатов для супов. Основные технологические приёмы приготовления горячих супов на бульонах и отварах. Ассортимент и особенности приготовления заправочных супов. Супы-пюре. Основные технологические приемы приготовления супов-пюре.	2/2/2
Холодные блюда и закуски. Горячие закуски.	Бутерброды и банкетные закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Салаты и винегреты. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Салаты из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и рыбы. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Закуски из овощей и грибов. Горячие закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи.	2/-/-
Производство кулинарной продукции из мяса и мясных продуктов (лекция-презентация)	Характеристика сырья. Строение тканей мяса и мясных продуктов. Пищевая ценность мяса и мясных продуктов. Классификация полуфабрикатов. Производство полуфабрикатов.	2/2/2
Сладкие блюда	Значение сладких блюд в питании. Классификация сладких блюд. Технологические свойства компонентов сладких блюд. Фрукты и ягоды свежие и быстрозамороженные. Технология подготовки и правила подачи. Компоты. Кисели. Желе, муссы, самбуки. Технология приготовления, правила подачи.	2/-/-
Технология приготовления и правила подачи напитков	Классификация напитков. Горячие напитки. Технология приготовления, правила подачи. Холодные напитки. Технологическая подготовка, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству напитков	2/-/-
Итого		10/4/4

5.2. Практические (семинарские) занятия с указанием видов проведения занятий*

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий*)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
		заочная форма
Раздел 1. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции	Кулинарная механическая обработка овощей	2/-/-
	Приемы тепловой обработки кулинарных продуктов.	2/-/-
	Приготовление салатов (отработка технологии)	4/4/4
	Технология приготовления сладких блюд	2/-/-
	Технология приготовления мясных блюд (отработка методики)	4/4/4
	Технология приготовления холодных блюд	2/-/-
Итого		16/8/8

* Интерактивные формы проведения занятий, предусмотренные рабочей программой дисциплины, проводятся в соответствии с Положением об интерактивных формах обучения в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

5.3. Лабораторные занятия – не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Виды самостоятельной работы	Заочная форма, часов	
	к текущему контролю	к промежуточной аттестации
Изучение учебной и научной литературы	160	-
Подготовка к собеседованиям	86	-
Подготовка к контрольной работе	40	-
Подготовка к экзамену, зачету	-	13
Итого	286	13

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Технология продукции общественного питания» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Технология продукции общественного питания»
2. Методические рекомендации по освоению дисциплины «Технология продукции общественного питания»

3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Технология продукции общественного питания»

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	интернет-ресурсы (из п.9 РПД)
1	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции	1,2,3,4	1,2,4,6	1,2,3

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Технология продукции общественного питания»

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Заочная форма обучения

Компетенция (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции	Курсы				
		1	2	3	4	5
ОПК – 4.1 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания	Технология продукции общественного питания			+	+	
	Современные методы обработки пищевого сырья			+		
	Проектно-технологическая практика			+	+	
	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа					+
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					+
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+
ПК – 1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Технология продукции общественного питания			+	+	
	Оборудование предприятий общественного питания			+		
	Технология и организация производства специализированного питания (специализация)				+	
	Комплексное оснащение предприятий общественного питания				+	
	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания				+	
	Введение в пищевую промышленность	+				
	История продуктов питания		+			

Организация производства и технология блюд европейской кухни				+	
Русская национальная кухня				+	
Организация производства и технология блюд азиатской кухни				+	
Технологическая практика		+			
Проектно-технологическая практика			+	+	
Научно-исследовательская работа					+
Преддипломная практика					+
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					+
Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+
Барное дело				+	

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения компетенций формируемых дисциплиной «Технология продукции общественного питания»

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Технология продукции общественного питания» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Технология продукции общественного питания» проводится в виде *экзамена*.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена.

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Результат текущего контроля для студентов **заочной формы обучения** складывается из оценки результатов обучения по всем разделам дисциплины и включает контрольную работу (**маx 60 баллов**), выполненную студентом в рамках самостоятельной подготовки к промежуточной аттестации, которая включает 4 теоретических вопроса (оценка знаний) и практико-ориентированные задания (оценка умений и навыков), посещение лекций (**маx 10 баллов**), результативность работы на практических занятиях (**маx 15 баллов**), поощрительные баллы за подготовку реферата (**маx 15 баллов**).

Контрольная работа направлена на проверку результатов обучения по заданным компетенциям и включает два теоретических вопроса (оценка знаний) и практико-ориентированные задания (оценка умений и навыков).

Критерии оценки ответа на 1 теоретический вопрос:

10 баллов – при полном знании и понимании содержания раздела, отсутствии ошибок, неточностей, демонстрации системных знаний и глубокого понимания закономерностей; при проявлении умения самостоятельно и творчески мыслить;

8 балла – при полном содержательном ответе, отсутствии ошибок в изложении материала и при наличии не более четырех неточностей;

6 балла – показано понимание, но неполное знание вопроса, недостаточное умение формулировать свои знания по данному разделу;

4 балла – при несоответствии ответа, либо при представлении только плана ответа;

2 балл – при полном несоответствии всем критериям;

0 баллов – при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Практико-ориентированные задания – задания, направленные на использование приобретенных знаний и умений в практической деятельности.

Критерии оценки выполнения практико-ориентированного задания:

40 баллов. При выполнении задания нет затруднений, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы.

30-39 баллов. При выполнении задания нет затруднений, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

20- 29 баллов. При выполнении задания возникли затруднения, получен верный ответ. Сделаны неправильные выводы.

До 20 баллов. Задание выполнено, но допущены незначительные ошибки, искажающие выводы.

0 баллов. Задание не выполнено.

Критерии оценки посещения и работы на лекционных занятиях (маx 10 баллов)

10 баллов – Обучающийся посетил все лекции, активно работал на них в полном соответствии с требованиями преподавателя. За каждый пропуск лекции из общей суммы баллов вычитается количество баллов, соответствующее количеству, приходящемуся на одно лекционное занятие. При этом за замечание преподавателя по поводу отсутствия активного участия обучающегося в восприятии и обсуждении рассматриваемых вопросов от общей суммы баллов **вычитается 1 балл** за каждую лекцию.

Результативность работы на практических занятиях оценивается преподавателем по результатам собеседований, активности участия на занятиях, проводимых в том числе в интерактивной форме, и качеству выполнения заданий по дисциплине:

3,0 балла – за каждый устный ответ на практическом занятии, оцененный на «отлично»;

2,0 балла – за каждый устный ответ на практическом занятии, оцененный на «хорошо»;

1,0 балла – за каждый устный ответ на практическом занятии, оцененный на «удовлетворительно»;

2,0 балла – за активное участие в занятиях, проводимых в интерактивной форме.

Если за ответы на контрольной точке обучающийся не получил удовлетворяющее его количество баллов, то он может получить **поощрительные баллы за подготовку рефератов (не более 15 баллов)**.

Реферат – продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Критерии оценки

15 баллов – если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

12 баллов – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

9 баллов – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

5 баллов – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

0 баллов – реферат не представлен.

По результатам текущей балльно-рейтинговой оценки, при условии получения положительной оценки за написание и защиту курсовой (и/или контрольной) работы, обучающемуся может быть выставлена **итоговая оценка**:

В случае недостаточности баллов, набранных по результатам текущей балльно-рейтинговой оценки, для получения желаемой обучающимся оценки он проходит итоговую форму контроля – **экзамен**. Сдача экзамена может добавить к текущей балльно-рейтинговой оценке студентов не более 16 баллов:

Содержание билета	Количество баллов
Теоретический вопрос №1 (<i>оценка знаний</i>)	до 5
Теоретический вопрос №2 (<i>оценка знаний</i>)	до 5
Задача (<i>оценка умений и навыков</i>)	до 6
Итого	16

Критерии оценки ответа на экзамене

Теоретические вопросы (вопрос 1, вопрос 2)

5 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

4 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Выполнение практического задания (оценка умений, навыков)

Критерии оценки

5 (6)баллов. Составлен правильный алгоритм выполнения задания, в логическом рассуждении нет ошибок, задание выполнено рациональным способом. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

4 балла. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы. Составлен правильный алгоритм выполнения задания, в логическом рассуждении нет существенных ошибок; но задание выполнено нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, получен верный ответ.

3 балла. Задание понято правильно, в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущены существенные ошибки в употреблении терминов и понятий; задание выполнено не полностью или в общем виде.

2 балла. Задание выполнено частично, с большим количеством ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

1 балл. Задание выполнено неправильно и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов

0 баллов. Задание не выполнено.

Перевод рейтинговых баллов в пятибалльную систему оценки знаний обучающихся: для экзамена:

- «отлично» – от 85 до 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному;

- «хорошо» – от 70 до 84 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения

учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками;

- «удовлетворительно» – от 55 до 69 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки;

- «неудовлетворительно» – от 0 до 54 баллов - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий

7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Вопросы для собеседования (оценка знаний):

1. Классификация супов.
2. Технологические требования к подготовке полуфабрикатов для супов.
3. Основные технологические приёмы приготовления горячих супов на бульонах и отварах.
4. Ассортимент и особенности приготовления заправочных супов.
5. Супы-пюре. Ассортимент. Основные технологические приемы приготовления супов-пюре.
6. Прозрачные супы. Технология приготовления прозрачных бульонов и гарниров для прозрачных супов.
7. Холодные блюда и закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи.
8. Горячие закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи.
9. Требования к качеству супов.
10. Требования к качеству холодных блюд и закусок.
11. Классификация сладких блюд.
12. Плоды и ягоды свежие и быстрозамороженные. Технология подготовки и правила подачи.
13. Компоты. Технология приготовления, ассортимент, правила подачи.
14. Кисели. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент.
15. Желе, муссы, самбуки. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент.
16. Кремы и взбитые сливки. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент.
17. Классификация напитков. Горячие напитки. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент.
18. Холодные напитки. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент.
19. Требования к качеству напитков.
20. Порционные и мелкокусковые полуфабрикаты.

Практико-ориентированные задания (оценка умений и навыков):

Типовые задания :

Задание 1. Построить блок-схему приготовления заправочных супов.

Задание 2. Построить блок-схему приготовления бутербродов.

Задание 3. Привести в виде схемы способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов

Задание 4. Построить блок-схему приготовления салата из мяса.

Задание 5. Привести в виде схемы основные мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

Типовая контрольная работа для студентов заочной формы обучения

Теоретические вопросы (оценка знаний):

1. Супы-пюре. Ассортимент. Основные технологические приемы приготовления супов-пюре. (5 баллов);

2. Требования к качеству холодных блюд и закусок. (5 баллов).

Практико-ориентированные задания (оценка умений, навыков):

Построить блок-схему приготовления бутербродов. (20 баллов).

Контрольная точка для студентов заочной формы обучения:

Типовые вопросы (оценка знаний):

1. Холодные напитки. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент.

2. Порционные и мелкокусковые полуфабрикаты.

Практико-ориентированные задания (оценка умений, навыков):

В форме таблицы составить пищевую и биологическую ценность мяса и мясных продуктов.

Примерные темы рефератов

1. Основные свойства и роль пищевых продуктов в питании

2. Пищевая и биологическая ценность сырья животного происхождения

3. Изменение пищевой ценности мяса при тепловой обработке.

4. Способы очистки овощей, их преимущества и недостатки. Приемы, способствующие снижению отходов при механической кулинарной обработке овощей.

5. Блюда из тушеных овощей и грибов. Технология ассортимента, способы подачи, требования к качеству блюд.

6. Значение овощей в питании. Химический состав элементов отдельных тканей плодов и овощей.

7. Яично-масляные соусы. Ассортимент, технология, способы подачи, требования к качеству.

8. Изменения мышечной ткани мяса убойных животных при тепловой обработке.

9. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания. Ассортимент и классификация продукции

10. Соусы на бульонах. Технология приготовления бульонов, мучных пассеровок, подготовка овощей.

11. Морфологическое строение мяса убойных животных. Белки пищевых продуктов, их роль в питании человека.

12. Изменение массы плодов и овощей при различных способах тепловой обработки. Изменение витаминов при тепловой обработке в плодах и овощах.

13. Организация мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

14. Способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов

15. Применение технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции

Вопросы и практико-ориентированные задания к зачету с оценкой

Теоретические вопросы

1. Основные технологические приёмы приготовления горячих супов на бульонах и отварах
2. Технологические требования к подготовке полуфабрикатов для супов
3. Ассортимент и особенности приготовления заправочных супов
4. Супы-пюре. Ассортимент. Основные технологические приемы приготовления супов-пюре
5. Прозрачные супы. Технология приготовления прозрачных бульонов и гарниров для прозрачных супов
6. Супы молочные. Ассортимент. Технология приготовления
7. Холодные супы. Технология приготовления. Ассортимент
8. Сладкие супы. Технология приготовления. Ассортимент
9. Общие технологические требования к производству холодных блюд и закусок.
10. Бутерброды и банкетные закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.
11. Салаты и винегреты. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.
12. Салаты из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и рыбы. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.
13. Закуски из овощей и грибов. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.
14. Закуски из рыбы и нерыбного водного сырья. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.
15. Закуски и блюда из мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы, дичи. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.
16. Горячие закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент
17. Компоты. Технология приготовления, ассортимент, правила подачи.
18. Кисели. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент.
19. Желе, муссы, самбуки. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент.
20. Кремы и взбитые сливки. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент. Мороженое. Правила подачи, ассортимент.
21. Горячие сладкие блюда. Технология приготовления, ассортимент.
22. Соусы сладкие и сиропы. Технология приготовления, ассортимент.
23. Классификация напитков. Требования к качеству.
24. Горячие напитки. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент.
25. Холодные напитки. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент.
26. Строение тканей мяса и мясных продуктов.
27. Пищевая ценность мяса и мясных продуктов.
28. Классификация полуфабрикатов. Производство полуфабрикатов.
29. Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов.
30. Порционные и мелкокусковые полуфабрикаты. Полуфабрикаты из рубленного мяса.

Практико-ориентированные задания

1. Разработать блок-схему приготовления заправочных супов.
2. Разработать блок-схему приготовления бутербродов.
3. Разработать блок-схему приготовления сладких блюд.
4. Разработать блок-схему приготовления салата из мяса.
5. Привести в виде схемы основные мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

6. Привести в виде схемы способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
7. Привести в виде таблицы основные технические средства для измерения основных параметров технологических процессов при производстве продуктов питания
8. Привести в виде таблицы основные технические средства для измерения основных параметров свойств сырья.
9. Привести в виде таблицы основные технические средства для измерения основных параметров полуфабрикатов.
10. Привести в виде таблицы основные технические средства для измерения основных параметров качества готовой продукции

В данном разделе РПД приведены типовые задания для проведения текущего контроля успеваемости студентов. Полный перечень заданий содержится в учебно-методическом комплексе по дисциплине «**Технология продукции общественного питания**», который размещен в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступен для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины «Технология продукции общественного питания»

основная

1. ЭБС "Znanium" Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; под ред. А. Т. Васюковой. - Москва : Дашков и К*, 2015. - 496 с
2. ЭБС "Znanium": Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум/Липатова Л. П., 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.
3. ЭБС "Znanium Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач : учеб. пособие / А. С. Джабоева, М. Ю. Тамова. - Москва : ИНФРА-М : Магистр, 2016. - 256 с.
4. ЭБ "Труды ученых СтГАУ" Трубина, И. А. Технология производства продукции общественного питания [электронный полный текст] : учеб. пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2015. - 1,11 МБ

Дополнительная литература:

1. ЭБС "Znanium": Васюкова, А. Т. Справочник повара : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496 с.
2. ЭБС "Znanium": Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с.
3. ЭБС "Znanium": Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 368 с.
4. ЭБ "Труды ученых СтГАУ Скорбина, Е. А. Организация производства на предприятиях общественного питания [электронный полный текст] : учеб. пособие / Е. А. Скорбина, И. А. Трубина ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2015. - 1,19 МБ.
5. Дубцов, Г. Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции : учеб. пособие для студентов учреждений среднего проф. образования по специальности 2711 "Технология продуктов общественного питания". - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2004. - 240 с.
6. Шатун, Л. Г. Технология приготовления пищи : учебник. - 3-е изд. - М. : Дашков и К*, 2007. - 480 с. - Нац. проект.

7. Общепит: Бизнес и искусство (периодическое издание)
 8. Современный ресторан (периодическое издание)
 9. CHEF-ART/Шеф-Арт (периодическое издание)
- Список литературы верен.

Директор Н.Б.  Обновленская М.В.

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины.

1. Кулинарные рецепты [Электронный ресурс]. Режим доступа <http://www.povarenok.ru> – кулинарные рецепты
2. Еда + [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://edaplus.info/>
3. «Еда»: кулинарный телеканал [Электронный ресурс]. Режим доступа <http://www.tveda.ru> - «Еда»: кулинарный телеканал

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).

Специфика изучения дисциплины «Технология продукции общественного питания» обусловлена формой обучения студента, ее местом в подготовке студента и временем, отведенным на освоение курса рабочим учебным планом.

Курс обучения делится на время, отведенное для занятий, проводимых в аудиторной форме (лекции, практические занятия) и время, выделенное на внеаудиторное освоение дисциплины, большую часть из которого составляет самостоятельная работа студента.

Лекционная часть учебного курса для студентов проводится в форме обзоров по основным темам. Практические занятия предусмотрены для закрепления теоретических знаний, углубленного рассмотрения наиболее сложных проблем дисциплины, выработки навыков структурно-логического построения учебного материала и отработки навыков самостоятельной подготовки.

Самостоятельная работа студента включает в себя изучение теоретического материала курса, выполнение практических заданий, подготовку к контрольно-обобщающим мероприятиям.

Для освоения курса дисциплины студенты должны:

- изучить материал лекционных и практических занятий в полном объеме по разделам курса;
- выполнить задание, отведенное на самостоятельную работу: подготовить и защитить реферат по утвержденной преподавателем теме, подготовиться к собеседованию, тестированию, технологическому диктанту, контрольной работе;
- продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за курсом дисциплины во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение лекционных и практических занятий для студентов очной и заочной формы является обязательным.

Уважительными причинами пропуска аудиторных занятий является:

- освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением,
- распоряжение по деканату, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в внутривузовских, межвузовских и пр. мероприятиях,
- официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропуски обрабатываются независимо от их причины.

Пропущенные темы лекционных занятий должны быть законспектированы в тетради для лекций, конспект представляется преподавателю для ликвидации пропуска. Пропущенные

практические занятия отрабатываются в виде устной защиты практического занятия во время консультаций по дисциплине.

Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме устного опроса на практических занятиях, выполнения контрольных работ, написания технологических диктантов и тестового контроля по теоретическому курсу дисциплины.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

При осуществлении образовательного процесса обучающимися и преподавателем используются следующее программное обеспечение: Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 23.11.2018), Антивирус Kaspersky Anti-Virus Suite для WKS и FS (№ заказа/лицензии: 1B08-000451-575278DA от 17.12.2019), Adobe Creative Cloud VIP (Adobe Creative Suite, Adobe Illustrator, Adobe InDesign, Adobe Muse, Adobe Dreamweaver, Adobe Bridge, Adobe Fireworks, Adobe Photoshop, Lightroom, Adobe Photoshop, Adobe Premiere Pro) (E6D07F9B807E0FF7F95A от 23.11.2018), ABBYY FineReader 14 Business 1 year (Код позиции:AF14-2S4W01-102/AD Идентификационный номер пользователя: 41255 от 23.11.2018 г.), Adobe Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007), Adobe Acrobat 8.0 Pro (Certificate ID:CE0712390 от 07.12. 2007), Adobe Illustrator CS3 (Certificate ID:CE0712390 от 07.12. 2007), WinRAR (архиватор) (Электронный ключ. Владелец копии: Stavropol State Agrarian University –EDU 900 PC usage license от 20.11.2007),

При осуществлении образовательного процесса обучающимися и преподавателем используются следующие информационно-справочные системы: автоматизированная система управления «Деканат», ЭБС «Znanium», ЭБС «Лань».

11.2 Перечень программного обеспечения отечественного производства

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант». КонсультантПлюс-СК сетевая версия (правовая база) (Договор № 370/19 от 09.06.2019).

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Технология продукции общественного питания»

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения лекционных занятий № 402 (площадь 96,7 м ²)	Оснащение: столы – 36 шт., стулья – 72 шт., персональный компьютер – 1 шт., видео проектор - 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (Производственно-технологическая лаборатория по переработке мяса) (ауд. № 114, площадь - 43,9 м ²)	Оснащение: мясорубка УKM-12 – 1 шт., куттер Багира – 1 шт., куттер ИПКС-032 – 1 шт., шприц вакуумный ИПКС-047 – 1 шт., клипсатор КН-3С – 1 шт., установка льдогенераторная УЛН-120 – 1 шт., фаршемешалка ИПКС-019 – 1 шт., инъектор ПМ-ФИ-05МЦ – 1 шт., массажер SuhnerTender-VACVT-20 – 1 шт., камера термодымовая КТД-100 – 1 шт., камера холодильная сборно-разборная с агрегатом В

	– 1 шт., водонагреватель Аристон – 1 шт., столы технологические – 7 шт., тележки технологические – 3 шт., весы технические – 1 шт., тематические плакаты.
Учебные аудитории для самостоятельной работы <i>1. Читальный зал библиотеки (площадь 177 м²)</i> <i>2. Учебная аудитория № 201 (площадь 49 м²).</i>	1. Оснащение: столы – 25 шт., стулья – 25 шт., компьютеры – 16 шт., телевизор – 1 шт., принтер – 1 шт., цветной принтер – 1 шт., копировальный аппарат – 1 шт., сканер – 1 шт., Wi-Fi оборудование – 1 шт., подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета. 2. Оснащение: столы - 12 шт., стулья – 24 шт., персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LG для демонстрации презентаций – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. № 201, площадь – 49 м ²)	Оснащение: столы - 12 шт., стулья – 24 шт., персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LG для демонстрации презентаций – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. № 201, площадь – 49 м ²)	Оснащение: столы - 12 шт., стулья – 24 шт., персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LG для демонстрации презентаций – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на зачете с оценкой присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачете/экзамена оформляются увеличенным шрифтом;
- задания для выполнения на зачете с оценкой зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на зачете с оценкой присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);
- зачет с оценкой проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- по желанию студента зачет с оценкой может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по желанию студента зачет с оценкой проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины **«Технология продукции общественного питания»** составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта ВПО по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и учебного плана по профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела».

Автор:

Рецензенты:



к.т.н., доцент Трубина И.А.

к.с.-х.н., доцент Закотин В.Е.

к.в.н., доцент Ходусов А.А.

Рабочая программа дисциплины **«Технология продукции общественного питания»** рассмотрена на заседании кафедры протокол № 15 от «16» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС и учебного плана по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и учебного плана по профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела».

Заведующая кафедрой технологии
производства и переработки
сельскохозяйственной продукции,
доктор с.-х. наук, профессор



О.В. Сычева

Рабочая программа дисциплины **«Технология продукции общественного питания»** рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультета ветеринарной медицины и биотехнологического факультета протокол № 12 от «17» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС и учебного плана по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и учебного плана по профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела».

Руководитель ОП
доктор с.-х. наук, профессор



О.В. Сычева