

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан

«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.О.14.01 Технология продукции общественного питания

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология организации ресторанного дела

бакалавр

заочная

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 ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения 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	знает Основные мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания умеет Разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания владеет навыками Навыками 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	знает Основы в области организации ведения технологического процесса технологии производства продукции общественного питания массового изготовления умеет Применять знания в области организации ведения технологического процесса технологии производства продукции общественного питания массового изготовления владеет навыками Навыками применения основ в области организации ведения технологического процесса технологии производства продукции общественного питания массового изготовления

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология продукции общественного питания» является дисциплиной обязательной части программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 3, 4 курсе (-ах).

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

Барное дело

Введение в пищевую промышленность

История продуктов питания

Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья

Физико-химические и биотехнологические основы отрасли

Безопасность пищевой продукции

Технологическая практика

Экологическая экспертиза товаров

Биологическая безопасность товаров

Химия пищевых добавок

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

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

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

Общая трудоемкость дисциплины «Технология продукции общественного питания» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

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	ЗаО
в т.ч. часов: в интерактивной форме		2	4				
практической подготовки		2	4		60		
4	180/5	6	10		155	9	Эк
в т.ч. часов: в интерактивной форме		2	4				
практической подготовки		2	4		70		

Курс	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
3	144/4				0.12		
4	180/5	2					0.25

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

№	Наименование раздела/темы	Курс	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Код индикаторов достижения компетенций
			всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
					Практические	Лабораторные				
1.	1 раздел. 1. Технология продукции общественного питания									
1.1.	Технология приготовления и правила подачи блюд	3	10	4	6		130	КТ 1	Собеседование	ПК-1.1, ОПК-4.1
1.2.	2. Технология продукции общественного питания (1	4	16	6	10		155	КТ 1	Собеседование	ПК-1.1, ОПК-4.1
	Промежуточная аттестация		Эк							
	Итого		324	6	10		155			
	Итого		324	10	16		285			

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Технология приготовления и правила подачи блюд	Тема лекции Технология приготовления супов	2/2
Технология приготовления и правила подачи блюд	Тема лекции Холодные блюда и закуски. Горячие закуски.	2/-
2. Технология продукции общественного питания (1	Тема лекции Производство кулинарной продукции из мяса и мясных продуктов	4/-
2. Технология продукции общественного питания (1	Тема лекции Технология приготовления и правила подачи напитков и сладких блюд	2/-
Итого		10

5.2.1. Семинарские (практические) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
Технология	Изучение технологии кулинарной	Пр	2/-/2

приготовления и правила подачи блюд	механической обработки овощей		
Технология приготовления и правила подачи блюд	Изучение приемов тепловой обработки кулинарных продуктов.	Пр	2/2/2
Технология приготовления и правила подачи блюд	Отработка технологии приготовления салатов	Пр	2/2/2
2. Технология продукции общественного питания (1	Изучение технологии приготовления сладких блюд	Пр	4/-/4
2. Технология продукции общественного питания (1	Изучение технологии приготовления мясных блюд	Пр	4/4/4
2. Технология продукции общественного питания (1	Изучение нормативно-технической документации на ПОП	Пр	2/2/2
Итого			

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
Изучение методической литературы по теме Основные этапы технологического процесса в общественном питании	12
Изучение методической литературы по теме Организация производственного цеха в предприятиях общественного питания	12
Изучение методической литературы по теме Виды технологического оборудования и их назначение	10
Изучение методической литературы по теме Технология обработки и подготовки сырых продуктов	10

Изучение методической литературы по теме Методы термической обработки продуктов	10
Изучение методической литературы по теме Технология приготовления горячих блюд	20
Изучение методической литературы по теме Технология консервации и закрутки продуктов	8
Изучение методической литературы по теме Организация рабочего пространства и потоков в кухне	8
Изучение методической литературы по теме Контроль качества продукции и технологическая документация	12
Изучение методической литературы по теме Методы снижения отходов и переработки пищевых остатков	4
Изучение методической литературы по теме Технология производства блюд в условиях массового питания	12
Изучение методической литературы по теме Технологии создания и оформления блюд (модульные и декоративные приемы)	10
Подготовка к контрольной работе	2
Изучение технологии изготовления полуфабрикатов	20

Изучение технологии производства блюд в условиях кулинарных цехов	30
Изучение методической литературы по теме Особенности организации производства в кофейнях и пиццериях	16
Изучение методической литературы по теме Современные тренды и инновации в технологии производства общественного питания	20
Влияние технологических процессов на органолептические показатели	10
Изучение методической литературы по теме Работа с полуфабрикатами в технологическом процессе	20
Изучение методической литературы по теме Технологии термической обработки в условиях уличной и мобильной торговли	10
Подготовка к курсовой работе	10
Подготовка к экзамену	19

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 для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Технология продукции общественного питания».
3. Методические рекомендации по выполнению письменных работ () (при наличии).
4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения (при наличии)
5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта) (при наличии).

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)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Технология приготовления и правила подачи блюд . Изучение методической литературы по теме Основные этапы технологического процесса в общественном питании	Л1.1	Л2.2	
2	Технология приготовления и правила подачи блюд . Изучение методической литературы по теме Организация производственного цеха в предприятиях общественного питания	Л1.1	Л2.2	
3	Технология приготовления и правила подачи блюд . Изучение методической литературы по теме Виды технологического оборудования и их назначение	Л1.1	Л2.2	
4	Технология приготовления и правила подачи блюд . Изучение методической литературы по теме Технология обработки и подготовки сырых продуктов	Л1.1	Л2.2	
5	Технология приготовления и правила подачи блюд . Изучение методической литературы по теме Методы термической обработки продуктов	Л1.1	Л2.2	
6	Технология приготовления и правила подачи блюд . Изучение методической литературы по теме Технология приготовления горячих блюд	Л1.1	Л2.2	
7	Технология приготовления и правила подачи блюд . Изучение методической литературы по теме	Л1.1	Л2.2	

	Технология консервации и закрутки продуктов			
8	Технология приготовления и правила подачи блюд . Изучение методической литературы по теме Организация рабочего пространства и потоков в кухне	Л1.1	Л2.2	
9	Технология приготовления и правила подачи блюд . Изучение методической литературы по теме Контроль качества продукции и технологическая документация	Л1.1	Л2.2	
10	Технология приготовления и правила подачи блюд . Изучение методической литературы по теме Методы снижения отходов и переработки пищевых остатков	Л1.1	Л2.2	
11	Технология приготовления и правила подачи блюд . Изучение методической литературы по теме Технология производства блюд в условиях массового питания	Л1.1	Л2.2	
12	Технология приготовления и правила подачи блюд . Изучение методической литературы по теме Технологии создания и оформления блюд (модульные и декоративные приемы)	Л1.1	Л2.2	
13	Технология приготовления и правила подачи блюд . Подготовка к контрольной работе	Л1.1	Л2.2	
14	2. Технология продукции общественного питания (1. Изучение технологии изготовления полуфабрикатов	Л1.1	Л2.2	
15	2. Технология продукции общественного питания (1. Изучение технологии производства блюд в условиях кулинарных цехов	Л1.1	Л2.2	
16	2. Технология продукции общественного питания (1. Изучение методической литературы по теме Особенности организации производства в кофейнях и пиццериях	Л1.1	Л2.2	
17	2. Технология продукции общественного питания (1. Изучение методической литературы по теме Современные тренды и инновации в технологии производства общественного питания	Л1.1	Л2.2	
18	2. Технология продукции общественного питания (1. Влияние технологических процессов на органолептические показатели	Л1.1	Л2.2	
19	2. Технология продукции	Л1.1	Л2.2	

	общественного питания (1. Изучение методической литературы по теме Работа с полуфабрикатами в технологическом процессе			
20	2. Технология продукции общественного питания (1. Изучение методической литературы по теме Технологии термической обработки в условиях уличной и мобильной торговли	Л1.1	Л2.2	
21	2. Технология продукции общественного питания (1. Подготовка к курсовой работе	Л1.1	Л2.2	
22	2. Технология продукции общественного питания (1. Подготовка к экзамену	Л1.1	Л2.2	

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

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

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1	2	3	4	5
		1	2	3	4	5
ОПК-4.1:Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа					x
	Современные методы обработки пищевого сырья				x	
	Управление качеством и безопасностью пищевой продукции			x	x	
ПК-1.1:Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Введение в пищевую промышленность	x				
	История продуктов питания		x			
	Комплексное оснащение предприятий общественного питания				x	
	Оборудование предприятий общественного питания				x	
	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания			x		
	Организация производства и технология блюд азиатской кухни				x	
	Организация производства и технология блюд европейской кухни				x	
	Проектирование и оборудование технологических объектов			x	x	
	Русская национальная кухня				x	
Технологическая практика		x				

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1	2	3	4	5
		1	2	3	4	5
	Технология и организация производства специализированного питания (специализация)				x	
	Управление качеством и безопасностью пищевой продукции			x	x	
	Эстетика общественного питания				x	

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

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 Зачет с оценкой, Экзамен, Курсовая работа.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «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.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций	Максимальное количество баллов
3 курс		
КТ 1	Собеседование	30
Сумма баллов по итогам текущего контроля		30
Посещение лекционных занятий		20
Посещение практических/лабораторных занятий		20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях		30
Итого		100
4 курс		
КТ 1	Собеседование	30

Сумма баллов по итогам текущего контроля			60
Посещение лекционных занятий			20
Посещение практических/лабораторных занятий			20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях			30
Итого			130
№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижений компетенций	Максимальное количество баллов	Критерии оценки знаний студентов
3 курс			

КТ 1	Собеседование	30	<p>Критерии оценки ответа на 1 теоретический вопрос:</p> <p>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;</p> <p>8 балла – при полном содержательном ответе, отсутствии ошибок в изложении материала и при наличии не более четырех неточностей;</p> <p>6 балла – показано понимание, но неполное знание вопроса, недостаточное умение формулировать свои знания по данному разделу;</p> <p>4 балла – при несоответствии ответа, либо при представлении только плана ответа;</p> <p>2 балл – при полном несоответствии всем критериям;</p> <p>0 баллов – при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.</p> <p>Практико-ориентированные задания – задания, направленные на использование приобретенных знаний и умений в практической деятельности.</p> <p>Критерии оценки выполнения практико-ориентированного задания:</p> <p>20 баллов. При выполнении задания нет затруднений, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы.</p> <p>15 баллов. При выполнении задания нет затруднений, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны неправильные выводы.</p> <p>10 баллов. При выполнении задания возникли затруднения, получен верный ответ. Сделаны неправильные выводы.</p> <p>5 баллов. Задание выполнено, но допущены незначительные ошибки, искажающие выводы.</p> <p>0 баллов. Задание не выполнено.</p>
4 курс			

КТ 1	Собеседование	30	<p>Критерии оценки ответа на 1 теоретический вопрос:</p> <p>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;</p> <p>8 балла – при полном содержательном ответе, отсутствии ошибок в изложении материала и при наличии не более четырех неточностей;</p> <p>6 балла – показано понимание, но неполное знание вопроса, недостаточное умение формулировать свои знания по данному разделу;</p> <p>4 балла – при несоответствии ответа, либо при представлении только плана ответа;</p> <p>2 балл – при полном несоответствии всем критериям;</p> <p>0 баллов – при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.</p> <p>Практико-ориентированные задания – задания, направленные на использование приобретенных знаний и умений в практической деятельности.</p> <p>Критерии оценки выполнения практико-ориентированного задания:</p> <p>20 баллов. При выполнении задания нет затруднений, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы.</p> <p>15 баллов. При выполнении задания нет затруднений, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны неправильные выводы.</p> <p>10 баллов. При выполнении задания возникли затруднения, получен верный ответ. Сделаны неправильные выводы.</p> <p>5 баллов. Задание выполнено, но допущены незначительные ошибки, искажающие выводы.</p> <p>0 баллов. Задание не выполнено.</p>
------	---------------	----	---

Критерии и шкалы оценивания результатов обучения на промежуточной аттестации

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии и шкалы оценивания ответа на дифференцированном зачете

Сдача дифференцированном зачете может добавить к балльно-рейтинговой оценке студентов не более 20 баллов. Итоговая успеваемость на дифференцированном зачете не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

Вопрос билета	Количество баллов
Теоретический вопрос	до 6
Задания на проверку умений	до 7
Задания на проверку навыков	до 7

Теоретический вопрос

6 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 заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

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

4 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.

3 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.

2 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.

Оценивание задачи

7 баллов Задачи решены в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

5 балла Задачи решены с небольшими недочетами.

3 балла Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

2 балл Задачи решены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задачи не решены или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

Критерии и шкалы оценивания ответа на экзамене

Сдача экзамена может добавить к текущей балльно-рейтинговой оценке студентов не более 20 баллов:

Содержание билета	Количество баллов
-------------------	-------------------

Теоретический вопрос №1	до 7
Теоретический вопрос №2	до 7
Задача (оценка умений и	до 6
Итого	20

Критерии оценки ответа на экзамене

Теоретические вопросы (вопрос 1, вопрос 2)

7 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.

5 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.

Оценивание задачи

6 баллов Задачи решены в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

5 баллов Задачи решены с небольшими недочетами.

4 балла Задачи решены с небольшими недочетами.

3 балла Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

2 балла Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задачи решены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задачи не решены или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

Перевод рейтинговых баллов в пятибалльную систему оценки знаний обучающихся:

для экзамена:

- «отлично» – от 89 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 77 до 88 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 65 до 76 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 64 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. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Технология продукции общественного питания»

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

Вопросы и практико-ориентированные задания к экзамену

1. Какие основные этапы технологического процесса при изготовлении блюд в общественном питании?}
2. Каковы основные санитарно-гигиенические требования к технологическому оборудованию в организации питания?}
3. Чем отличается технологический процесс приготовления горячих и холодных блюд?}
4. Какие принципы выбора технологического оборудования для предприятий общественного питания?}
5. Расскажи подробнее о технологических особенностях обработки мясных продуктов.}
6. Какие основные типы кулинарных технологий используются при приготовлении десертов?}
7. Как правильно организовать технологическую документацию на предприятии питания?}
8. Что включает технологический контроль качества продукции?}
9. Какие методы обработки продуктов используются для сохранения их питательной ценности?}
10. Что такое технологические карты, и каким требованиям они должны соответствовать?}
11. Какие основные принципы стандартизации и сертификации продукции в общественном питании?}
12. Чем отличается технология приготовления полуфабрикатов от полного производства блюд?}
13. Какие виды технологического оборудования используются для производства кондитерских изделий?}
14. Как осуществляется планирование технологического процесса с учетом ассортимента меню?}
15. Какие методы рационализации технологических процессов применяются на предприятиях питания?}
16. В чем заключается технология приготовления первых блюд?}
17. Как осуществляется технология питания с учетом диетических и лечебных требований?}
18. Какие особенности технологического процесса для блюд для детей и пожилых людей?}
19. Что входит в технологическую подготовку рабочего места и оборудования?}
20. Какие современные инновации внедряются в технологию продукции общественного питания?}

21. Как осуществляется контроль за соблюдением технологических режимов?}
 22. Какие основные виды технологического оборудования используются в холодных и горячих цехах?}
 23. Расскажи подробнее о технологии обработки овощных и фруктовых продуктов.}
 24. Чем отличаются технологии консервирования и заморозки продуктов?}
 25. В чем специфика производства блюд национальных кухонь в сфере общественного питания?}
 26. Какие методы повышают эффективность технологического процесса?}
 27. Как осуществляется формирование технологической схемы производства?}
 28. Что такое технологическая карта, и для чего она нужна?}
 29. Как повысить безопасность продукции на всех этапах производства?}
 30. Какие особенности организации процессов при массовом производстве блюд?}
 31. В чем заключается технологическая последовательность приготовления кондитерских изделий?}
 32. Какие основные технические требования предъявляются к холодильным камерам?}
 33. Расскажи подробнее о современных автоматизированных системах контроля качества.}
 34. Какие виды контроля используют для оценки технологической готовности блюд?}
 35. Как производится технологическая подготовка сырья?}
 36. Чем отличается технология приготовления блюд на паровой, жарочной и варочной поверхности?}
 37. Какие критерии выбора упаковки для готовой продукции в сфере общественного питания?}
 38. В чем заключается технология качественной сервировки блюд?}
 39. Какие требования предъявляются к воспитанию технологической безопасности персонала?}
 40. Какие нормативные документы регулируют технологические процессы в сфере общественного питания?}
 41. Расскажи подробнее о технологии приготовления блюд из морепродуктов.}
 42. Какие основные направления повышения эффективности технологических процессов?}
 43. Чем отличается технология приготовления блюд для диетического питания?}
 44. Какие методы и средства автоматизации используются в современных производствах питания?}
 45. Какие основные проблемы возникают при внедрении новых технологий?}
 46. Какие основные принципы планирования технологического процесса для различных типов предприятий?}
 47. Чем отличается технология приготовления напитков в профессиональной кухне?}
 48. Какие способы увеличения сохранности и срока реализации продукции?}
 49. Расскажи подробнее о технологических особенностях производства кондитерских изделий длительного хранения.}
 50. Какие основные показатели, характеризующие эффективность технологического процесса, существуют?}
- Практико-ориентированные задания:
1. Разработайте технологическую карту для приготовления салата "Цезарь" в условиях предприятия общепита.}
 2. Проведите анализ технологического процесса на примере производства горячих блюд и выявите возможные точки оптимизации.}
 3. Создайте план мероприятий по соблюдению санитарных требований в технологическом цехе.}
 4. Оцените технологические режимы для изготовления кондитерских изделий и предложите рекомендации по их улучшению.}
 5. Разработайте технологическую схему приготовления и подачи обеденного комплекса для столовой.}
 6. Проведите сравнительный анализ методов обработки овощей и фруктов на кухне предприятия питания.}
 7. Организуйте контрольные проверки технологического процесса на предприятии, выявите несоответствия.}

8. Спроектируйте технологический поток для производства полуфабрикатов из мяса.}

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

Примерные темы курсовых работ

1. Разработка технологической карты для классического борща.
2. Создание технико-технологической карты для котлет из куриного мяса.
3. Проектирование технологической карты для салата из свежих овощей.
4. Разработка технологической карты для запеченного картофеля с начинкой.
5. Создание технико-технологической карты для приготовления рыбных котлет.
6. Разработка технологической карты для пюре из корнеплодов.
7. Проектирование технологической карты для ризотто с грибами.
8. Разработка технологической карты для русского кваса.
9. Создание технико-технологической карты для десерта "Наполеон".
10. Проектирование технологической карты для мясной запеканки.
11. Разработка технологической карты для блюда из макарон с соусом.
12. Создание технологической карты для национальных блинов (блина)
13. Проектирование техкарты для пельменей с мясной начинкой.
14. Разработка технологической карты для холодных закусок из вареных яиц.
15. Создание техно-карты для тушеных овощей.
16. Разработка технологической карты для плова.
17. Проектирование техкарты для приготовления студня.
18. Создание технологической карты для овощного рагу.
19. Разработка техкарты для муссового десерта.
20. Проектирование технологической карты для напитка: морс из ягод.

Вопросы для собеседования (оценка знаний):

1. Классификация супов.
2. Технологические требования к подготовке полуфабрикатов для супов.
3. Основные технологические приемы 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.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

основная

Л1.1 Маюрникова Л. А., Позняковский В. М., Суханов Б. П., Гореликова Г. А. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2016. - 448 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=69878

дополнительная

Л2.1 Ершов В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат, Магистратура. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2011. - 232 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/books/element.php?p11_cid=25&p11_id=4882

Л2.2 Трубина И. А., Скорбина Е. А. Технология продуктов общественного питания:метод. указания по выполнению курсовой работы для студентов всех форм обучения направления 260800.62 - Технология продуктов общественного питания. - Ставрополь, 2012. - 513 КБ

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
---	--------------------------------------	---------------------------

1	Технология продукции общественного питания	https://m.povar.ru/
---	--	---

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

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 отрабатываются 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, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Kaspersky Total Security - Антивирус
2. Microsoft Windows Server STDCORE AllLngLicense/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year - Серверная операционная система
3. OPERA - Система управления отелем
4. Fidelio - Подсистема интеграции с партнерами и GDS. инструмент для интеграции системы бронирования отеля с различными партнерскими сетями и системами глобальной дистрибуции (GDS).
5. Аппаратно-программный комплекс «ARGUS-KARYO» -
6. Программный комплекс "Полигон Про: Максимум" - программа для постановки объектов недвижимости на кадастровый учет, регистрации прав и обременений

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

1. Kaspersky Total Security - Антивирус

2. Аппаратно-программный комплекс «ARGUS-KARYO» -

3. Программный комплекс «Полигон Про. Максимум» - программа для постановки объектов недвижимости на кадастровый учет, регистрации прав и обременений

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий всех типов (в т.ч. лекционного, семинарского, практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	201/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия
2	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования		
		201/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

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

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации 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 промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на промежуточной аттестации 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 промежуточной аттестации 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);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента промежуточная аттестация 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 промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Технология продукции общественного питания» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047).

Автор (ы)

_____ доц. КТПИПСП, ктн Трубина Ирина Александровна

Рецензенты

_____ доц. КТПИПСП, ксхн Лесняк Т.С.

_____ доц. КТПИПСП, квн Ходусов А.А.

Рабочая программа дисциплины «Технология продукции общественного питания» рассмотрена на заседании Кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции протокол № 12 от 09.04.2026 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Заведующий кафедрой _____ Шлыков Сергей Николаевич

Рабочая программа дисциплины «Технология продукции общественного питания» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Менеджер 5 (ИДПО) протокол № 5 от 12.04.2026 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Руководитель ОП _____