


**ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный  
университет имени М.М. Джембулатова»**

Технологический факультет  
Кафедра товароведения, технологии продуктов и общественного питания



Утверждаю:

Первый проректор

 М.Д. Мукайлов

«26» 03 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

дисциплины

**«Централизованное производство кулинарной  
продукции»**

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции и организация общественного  
питания»**

Направленность (профиль) подготовки

**«Технология и организация ресторанного дела»**

Квалификация - *Бакалавр*

Форма обучения - очная

## ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена на основании требованиями Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки **19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»** (Приказ МОН РФ от 17.08.2020 г. №1047) и с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

Составитель: М.М. Салманов, д.с.-х.н, профессор



Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного питания «12» марта 2024 г., протокол № 7.

Заведующий кафедрой

М.М. Салманов



Рабочая программа одобрена методической комиссией технологического факультета протокол № 7 от «13» марта 2024 г.

Председатель методической комиссии факультета

Г.А.Макуев.



## СОДЕРЖАНИЕ:

1. Цели и задачи дисциплины.....	
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	
.....	
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	
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.....	
5. Содержание дисциплины.....	
5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах.....	
5.2. Тематический план лекций.....	
5.3. Тематический план практических занятий.....	
5.4. Содержание разделов дисциплины.....	
6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы....	
7. Фонды оценочных средств .....	
7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.....	
7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций...	
7.3. Типовые контрольные задания .....	
7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков .....	
8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	
9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	
10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	
.....	
11. Информационные технологии и программное обеспечение.....	
12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса .....	
.....	
13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	
Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины.....	

## 1. Цели и задачи дисциплины

**Цель дисциплины** - ознакомление студентов с прогрессивными технологиями приготовления полуфабрикатов высокой степени готовности и готовых к потреблению блюд на базе механизированных фабрик - заготовочных, кулинарных фабрик или предприятий пищевой промышленности с использованием поточно-механизированных и автоматизированных линий, предусматривающих резкое повышение производительности труда работников общественного питания.

### **Задачи дисциплины включают:**

- изучение современных технологий индустриального производства полуфабрикатов и блюд, в том числе высокой степени готовности из сырья растительного и животного происхождения;
- изучение технологического оборудования, технологических линий для централизованного производства полуфабрикатов и блюд из сырья растительного и животного происхождения;
- овладение знаниями требований к качеству продукции питания, производимой индустриально в соответствии с действующей нормативной документацией.

## 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:

Компетенции	Содержание компетенции	Индикаторы компетенций	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
ПК – 2	Планирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	ИД-1ПК – 2 - Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарно	Централизованное производство продукции в индустрии питания	правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;	использовать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны	методами оценки техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и

		й продукции и организаци и питания		приоритет ы в сфере производст ва продукции питания; знать технически е средства и технологии с учетом экологичес ких последстви й их применени я; документо оборот по производст ву на предприяти и питания; нормативн ую, техническу ю, технологич ескую документа цию в условиях производст ва продуктов питания.	труда в производст венной деятельнос ти; устанавлив ать и определять приоритет ы в сфере производст ва продукции питания; обосновыв ать принятие конкретног о техническо го решения при разработке новых технологич еских процессов продукции питания; выбирать технически е средства и технологии с учетом экологичес ких последстви й их применени я; организова ть документо оборот по производст ву на предприяти и питания; использова ть	охраны труда; методами определе ния приорите тов в сфере производ ства продукци и питания; методами принятия конкретн ого техничес кого решения при разработк е новых технолог ических процессо в продукци и питания; методами выбора техничес ких средств и технолог ии с учетом экологич еских последст вий их применен ия; методами организа ции производ ства документ ооборота
--	--	--	--	--	--	---

					нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продуктов питания.	на предприятии питания; нормативной, технической и технологической документацией при производстве продуктов питания
		ИД-2ПК – 2 - Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	Централизованное производство продукции в индустрии питания	правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; приоритеты в сфере производства продукции питания; знать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; документооборот по производству на	использовать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда в производственной деятельности; устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания; обосновывать принятие конкретного технического решения при	методами оценки техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методами определения приоритетов в сфере производства продукции и питания; методами принятия конкретного технического решения при разработк

				предприятия и питания; нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продуктов питания.	разработке новых технологических процессов продукции питания; выбирать технически средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; организовать документооборот по производству на предприятии и питания; использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продуктов питания.	е новых технологических процессов в продукции и питания; методами выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения; методами организации производства документооборота на предприятии питания; нормативной, технической и технологической документацией при производстве продуктов в питания
ПК – 5	Контролирует и оценивает эффективность процессов	ИД-1ПК – 5 - Контролирует технологии	Централизованное производство продукции в индустрии	правила техники безопасности, производст	использовать правила техники безопасности,	методами оценки техники безопасности,

	производства кулинарной продукции и организации услуг питания	производства кулинарной продукции, стандарта организации	питания	венной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; приоритеты в сфере производства продукции питания; знать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; документооборот по производству на предприятии и питания; нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продуктов питания.	производства венной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда в производственной деятельности; устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания; обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; организовать документо	производственной санитарии и, пожарной безопасности и охраны труда; методами определения приоритетов в сфере производства продукции и питания; методами принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства и питания; методами выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения;
--	--	--	---------	---	---	---



					оборот по производству на предприятии и питания; использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продуктов питания.	методами организации производства документооборота на предприятии питания; нормативной, технической и технологической документацией при производстве продуктов в питания
--	--	--	--	--	---	--

### 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина **Б1.В.04** Централизованное производство кулинарной продукции входит в Блок дисциплин – часть, формируемая участниками образовательных отношений учебного плана.

Данная дисциплина базируется на знаниях курсов: Тепло-и хладотехника, Безопасность жизнедеятельности, Система менеджмента безопасности пищевых продуктов. Процессы и аппараты пищевых производств, Экология, Техно-химический контроль в общественном питании, Санитария и гигиена питания, Электротехника и электроника, Лечебное питание, Технология продуктов детского и функционального питания, Сервис на предприятиях общественного питания, Физико-химические основы пищевых производств, Технология производства бродильной и винодельческой продукции, Экология, Технология кавказской кухни. Технология национальных кухонь. Технология продукции общественного питания. Основы научных исследований и патентование. Современный ресторанный бизнес. Пищевые и биологические активные добавки. Товароведение продовольственных товаров. Введение в технологию продуктов. Пищевая биотехнология. Учет и отчетность в ресторанном бизнесе. Бухгалтерский учет. Технология продукции общественного питания

**Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с последующими дисциплинами**

№ п/п	Наименование обеспечивающих (последующих) дисциплин	№№ разделов (тем) данной дисциплины, необходимых для изучения последующих дисциплин	
		1	2
1.	Современный ресторанный бизнес	+	+
2.	Технология кулинарной продукции за рубежом	+	+
3.	Бухгалтерский учет	+	+
4.	Технология хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	+	+
5.	Санитария и гигиена питания	+	+
6.	Контроль качества продукции в общественном питании	+	+
7.	Элективные курсы в т.ч. дисциплины по выбору	+	+
8.	Производственная практика (Технологическая практика)	+	+
9.	Производственная практика (Преддипломная практика)	+	+
10.	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	+	+
11.	Технология кондитерских изделий	+	+

**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**

**Очная форма обучения**

Виды учебной работы	Всего часов/ Зачетных единиц	Курс (семестр)
		4 (8)
<b>Общая трудоемкость, час зачетные единицы</b>	<b>180 5</b>	<b>180 5</b>
<b>Аудиторные занятия, в т. ч.</b>	104 (18) *	104 (18) *
Лекции	36 (6) *	36 (6) *
практические занятия	68 (12) *	68 (12) *
<b>Самостоятельная работа, в т. ч.</b>	<b>40</b>	<b>40</b>
Реферат	10	10

подготовка к практическим занятиям и выполнение заданий	10	10
самостоятельное изучение тем	20	20
<b>Промежуточная аттестация, Экзамен</b>	<b>36</b>	<b>36 экзамен</b>

### Заочная форма обучения

Виды учебной работы	Всего часов/ зачетных единиц	Курс
		4
<b>Общая трудоемкость, час зачетные единицы</b>	<b>180 5</b>	<b>180 5</b>
<b>Аудиторные занятия, в т. ч.</b>	<b>20 (4) *</b>	<b>20 (4) *</b>
Лекции	8 (2) *	8 (2) *
практические занятия	12(2) *	12(2) *
<b>Самостоятельная работа, в т. ч.</b>	<b>124</b>	<b>124</b>
Реферат	30	30
подготовка к практическим занятиям и выполнение заданий	34	34
самостоятельное изучение тем	60	60
<b>Промежуточная аттестация, Экзамен</b>	<b>36</b>	<b>36 экзамен</b>

( ) \* - занятия, проводимые в интерактивных формах

## 5. Содержание дисциплины

### 5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах

#### Очная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Самост оательн ая работа
			Лекции	ЛПЗ	
1.	Раздел 1 Централизованное производство продукции в индустрии питания	144 (18) *	36 (6) *	68 (12) *	40
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>36</b>			<b>36</b>
<b>Всего</b>		<b>180 (18) *</b>	<b>36(6) *</b>	<b>68 (12) *</b>	<b>76</b>

#### Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Самост оательн ая работа
			Лекции	ПЗ	
1.	Раздел 1 Централизованное производство продукции в	144 (4) *	8 (2) *	12 (2) *	124

	<b>индустрии питания</b>				
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>36</b>				<b>36</b>
<b>Всего</b>	<b>180 (4) *</b>	<b>8 (2)*</b>	<b>12 (2)*</b>		<b>160</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах

## 5.2. Тематический план лекций

### Очная форма обучения

<b>№ п/п</b>	<b>Темы лекций</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Раздел 1 Централизованное производство продукции в индустрии питания</b>		
<b>1</b>	Сущность и направления индустриализации общественного питания	<b>4</b>
	Централизованное производство кулинарной продукции из овощей	<b>4</b>
	Централизованное производство полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов	<b>4 (2)*</b>
	Централизованное производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы	<b>4</b>
	Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы и рыбного сырья	<b>4 (2)*</b>
	Централизованное производство кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий	<b>2</b>
	Централизованное производство кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога	<b>2</b>
	Централизованное производство холодных блюд и закусок	<b>2</b>
	Централизованное производство сладких блюд, горячих и прохладительных напитков	<b>4 (2)*</b>
	Централизованное производство мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий	<b>2</b>
	Современные технологии производства полуфабрикатов высокой степени готовности	<b>4</b>
<b>Всего</b>		<b>36 (6)*</b>

### Заочная форма обучения

<b>№ п/п</b>	<b>Темы лекций</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Раздел 1 Централизованное производство продукции в индустрии питания</b>		
<b>1</b>	Сущность и направления индустриализации общественного питания. Централизованное производство кулинарной продукции из овощей	<b>2 (2)*</b>

	Централизованное производство полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Централизованное производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы и рыбного сырья. Современные технологии производства полуфабрикатов высокой степени готовности	<b>2 (2)*</b>
	Централизованное производство кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий. Централизованное производство мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий	<b>2</b>
	Централизованное производство кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога. Централизованное производство холодных блюд и закусок. Централизованное производство сладких блюд, горячих и прохладительных напитков	<b>2</b>
<b>Всего</b>		<b>8 (4)*</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах

### 5.3. Тематический план практических занятий

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование практических занятий	Количество о часов
<b>Раздел 1 Централизованное производство продукции в индустрии питания</b>		
<b>1</b>	Сущность и направления индустриализации общественного питания	2
	Изучение технологии централизованного производства полуфабрикатов из фаршированных овощей и овощной массы	6
	Изучение технологии централизованного производства полуфабрикатов салатов из овощей	6 (2)*
	Изучение технологии централизованного производства полуфабрикатов из мяса говядины	6
	Изучение технологии централизованного производства полуфабрикатов из туш мелкого скота в ассортименте	4 (2)*
	Изучение технологии централизованного производства рубленых полуфабрикатов из мяса	4(2)*
	Изучение технологии централизованного производства полуфабрикатов из птицы. Приготовление блюд из птицы, пернатой дичи и кролика сложного ассортимента и зарубежной кухни. Анализ качества и разработка нормативно-технической документации	6
	Изучение технологии централизованного производства полуфабрикатов из рыбы. Приготовление блюд из рыбы. Анализ качества и разработка нормативно-технической документации	4(2)*
	Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента и зарубежной кухни. Анализ качества и разработка нормативно-технической документации	6
	Приготовление блюд из яиц и творога сложного ассортимента и зарубежной кухни. Анализ качества и разработка нормативно-технической документации	4 (2)*
	Приготовление холодных блюд и закусок сложного ассортимента и зарубежной кухни. Анализ качества и разработка нормативно-технической документации	6
	Приготовление сладких блюд, горячих и прохладительных напитков сложного ассортимента и зарубежной кухни. Анализ качества и разработка нормативно-технической документации	6

	Приготовление мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий сложного ассортимента и зарубежной кухни. Анализ качества и разработка нормативно-технической документации	4
	Современные технология производства полуфабрикатов высокой степени готовности	6(2)*
<b>ИТОГО:</b>		<b>68 (12)*</b>

#### Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование практических занятий	Количество о часов
<b>Раздел 1 Централизованное производство продукции в индустрии питания</b>		
<b>1</b>	Изучение технологии централизованного производства полуфабрикатов из фаршированных овощей и овощной массы Изучение технологии централизованного производства полуфабрикатов салатов из овощей	2 (1)*
	Изучение технологии централизованного производства полуфабрикатов из мяса говядины. Изучение технологии централизованного производства полуфабрикатов из туш мелкого скота в ассортименте Изучение технологии централизованного производства рубленых полуфабрикатов из мяса	3
	Изучение технологии централизованного производства полуфабрикатов из птицы. Приготовление блюд из птицы, пернатой дичи и кролика сложного ассортимента и зарубежной кухни. Анализ качества и разработка нормативно-технической документации Изучение технологии централизованного производства полуфабрикатов из рыбы. Приготовление блюд из рыбы. Анализ качества и разработка нормативно-технической документации	3 (1)*
	Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента и зарубежной кухни. Анализ качества и разработка нормативно-технической документации Приготовление блюд из яиц и творога сложного ассортимента и зарубежной кухни. Анализ качества и разработка нормативно-технической документации Приготовление холодных блюд и закусок сложного ассортимента и зарубежной кухни. Анализ качества и разработка нормативно-технической документации	2
	Приготовление сладких блюд, горячих и прохладительных напитков сложного ассортимента и зарубежной кухни. Анализ качества и разработка нормативно-технической документации Приготовление мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий сложного ассортимента и зарубежной кухни. Анализ качества и разработка нормативно-технической документации Современные технология производства полуфабрикатов высокой степени готовности	2
<b>ИТОГО:</b>		<b>12 (2)*</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах

#### 5.4. Содержание разделов дисциплины

№ п/п раз дела	Наименование темы дисциплины	Содержание раздела	Компетенции
1	Сущность и направления индустриализации общественного питания	Введение. Предмет и задачи дисциплины. Классификация и ассортимент продукции. Характеристика технологического процесса производства продукции по стадиям. Способы кулинарной обработки, применяемые при производстве продукции индустрии питания. Основные направления индустриализации общественного питания. Классификация кулинарной продукции централизованного производства. Внедрение прогрессивной технологии и новой техники в процессе индустриализации отрасли	ИД-1ПК – 2 ИД-2ПК – 2 ИД-1ПК – 5
	Централизованное производство кулинарной продукции из овощей	Технологические свойства овощей. Централизованное производство полуфабрикатов из овощей. Производство полуфабрикатов из овощей высокой степени готовности. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации.	ИД-1ПК – 2 ИД-2ПК – 2 ИД-1ПК – 5
	Централизованное производство полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов	Пищевая ценность мяса и мясных продуктов. Классификация полуфабрикатов. Технология централизованного производства полуфабрикатов из мяса. Технология централизованного производства полуфабрикатов из мясных продуктов. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации.	ИД-1ПК – 2 ИД-2ПК – 2 ИД-1ПК – 5
	Централизованное производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы	Характеристика сырья. Технология централизованного производства полуфабрикатов из птицы. Ассортимент. Требования к качеству и хранению. Технология централизованного производства рубленых полуфабрикатов из птицы. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации.	ИД-1ПК – 2 ИД-2ПК – 2 ИД-1ПК – 5
	Централизованное производство полуфабрикатов из	Пищевая ценность мяса рыбы. Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы с костно- хрящевым скелетом. Требования к	ИД-1ПК – 2 ИД-2ПК – 2 ИД-1ПК – 5

№ п/п раз дела	Наименование темы дисциплины	Содержание раздела	Компетенции
	рыбы и рыбного сырья	качеству. Условия, сроки хранения и реализации. Централизованное производство кулинарных изделий из рыбы.	
	Централизованное производство кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий	Характеристика сырья. Технологический процесс приготовления и ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента и зарубежной кухни. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации.	ИД-1ПК – 2 ИД-2ПК – 2 ИД-1ПК – 5
	Централизованное производство кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога	Характеристика сырья. Технология приготовления и ассортимент блюд из яиц, яичных продуктов и творога сложного ассортимента и зарубежной кухни. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации.	ИД-1ПК – 2 ИД-2ПК – 2 ИД-1ПК – 5
	Централизованное производство холодных блюд и закусок	Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, кулинарных, гастрономических изделий. Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок. Технология производства холодных блюд и закусок сложного ассортимента и зарубежной кухни. Технологические и санитарно-гигиенические факторы, оказывающие влияние на качество холодных блюд и закусок. Требования к качеству, условия хранения и реализации.	ИД-1ПК – 2 ИД-2ПК – 2 ИД-1ПК – 5
	Централизованное производство сладких блюд, горячих и прохладительных	Характеристика сырья. Технология приготовления и ассортимент сладких блюд и напитков сложного ассортимента и зарубежной кухни. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации.	ИД-1ПК – 2 ИД-2ПК – 2 ИД-1ПК – 5



№ п/п раз дела	Наименование темы дисциплины	Содержание раздела	Компетенции
	напитков		
	Централизованное производство мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий	Требования к качеству сырья и его подготовка к производству. Классификация и ассортимент мучных изделий. Технологический процесс приготовления теста, полуфабрикатов для мучных блюд и гарниров; полуфабрикатов и готовых мучных изделий. Приготовление тортов и пирожных сложного ассортимента и зарубежной кухни, выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации.	ИД-1ПК – 2 ИД-2ПК – 2 ИД-1ПК – 5
	Современные технологии производства полуфабрикатов высокой степени готовности	Охлажденные блюда и кулинарные изделия. Полуфабрикаты и изделия быстрозамороженные. Полуфабрикаты и изделия сублимационной сушки.	ИД-1ПК – 2 ИД-2ПК – 2 ИД-1ПК – 5

## 6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Тематический план самостоятельной работы

Очная форма

№ п/п	Тематика самостоятельной работы	Колич ество часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основн ая (из п.8 РПД)	дополн ительна я (из п.8 РПД)	(интерн ет- ресурсы ) (из п.9 РПД)
1.	Модель организации технологических процессов на кулинарных фабриках, предприятиях заготовочных. Состав производственных цехов заготовочных предприятий. Новые виды оборудования для заготовочных предприятий.	3	1-2	1	1-6
2.	Модель организации технологических процессов на кулинарных фабриках, предприятиях доготовочных. Состав производственных цехов доготовочных предприятий. Новые виды оборудования для доготовочных предприятий.	3	1-2	1	1-6
3.	Технология организации приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий из овощей. Машины для обработки овощей. Ассортимент кулинарной продукции из овощей. Виды полуфабрикатов из овощей. Условия и сроки хранения полуфабрикатов овощей.	3	1-2	1	1-6
4.	Технология организации приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий из мяса говядины. Схема разделки мяса	3	1-2	1	1-6

	говядины. Изучение крупнокусковых, порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Нормативно-техническая документация.				
5.	Технология организации приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий из мяса туш мелкого скота. Схема разделки туш мелкого скота. Нормативно-техническая документация. Виды полуфабрикатов, изготавливаемые из мяса туш мелкого скота.	3	1-2	1	1-6
6.	Технология организации приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий из птицы, дичи, кролика. Химический состав, пищевая и энергетическая ценность мяса различных видов сельскохозяйственных птиц. Методы определения качества кулинарной продукции. Ассортимент полуфабрикатов и кулинарной продукции из птицы. Нормативно-техническая документация.	3	1-2	1	1-6
7.	Технология организации приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы. Как подразделяется рыба по видам промышленной обработки. Ассортимент кулинарной продукции из рыбы с костным скелетом. Техника приготовления полуфабрикатов из рыб. Виды полуфабрикатов из рыб. Виды первичной обработки. Нормативно-техническая	3	1-2	1	1-6

	документация централизованного производства кулинарной продукции.				
8.	Технология организации приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента. Анализ качества и разработка нормативно-технической документации. Производство полуфабрикатов из различных видов круп. Производство кулинарной продукции из макаронных изделий. Химический состав бобовых. Ассортимент.	3	1-2	1	1-6
9.	Изучение технологии и нормативно-технической документации централизованного производства блюд из яиц и творога. Химический состав и пищевая ценность яиц и творога. Виды и режимы тепловой обработки яиц и яйцепродуктов. Виды и режимы тепловой обработки творога. Влияние тепловой обработки на пищевую ценность яиц и творога. Требования к качеству блюд из яиц и творога.	3	1-2	1	1-6
10.	Характеристика холодных блюд. Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, кулинарных, гастрономических изделий и соусов. Особенности приготовления холодных блюд. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству, условия хранения и реализации.	3	1-2	1	1-6

11.	Централизованное производство сладких блюд, горячих и прохладительных напитков. Классификация. Ассортимент. Рецептуры и технология приготовления. Физико- химические процессы и их роль в формировании качества готовой продукции. Требования к качеству напитков, условия, сроки хранения и реализации.	3	1-2	1	1-6
12.	Централизованное производство мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий. Ассортимент полуфабрикатов из муки. Температуры охлаждения полуфабрикатов из муки. Виды сырья для мучных кондитерских изделий. Виды теста. Виды отделочных полуфабрикатов.	3	1-2	1	1-6
13.	Технология производства полуфабрикатов высокой степени готовности. Ассортимент соотношение компонентов и сроки хранения кулинарных изделий в функциональных емкостях. Полуфабрикаты и изделия быстрозамороженные. Полуфабрикаты и изделия сублимационной сушки	4	1-2	1	1-6
<b>Всего</b>		<b>40</b>			

#### Заочная форма

№ п/п	Тематика самостоятельной работы	Колич ество часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основн ая (из п.8 РПД)	дополн ительна я (из п.8 РПД)	(интерн ет- ресурсы ) (из п.9

					<b>РПД)</b>
1.	Модель организации технологических процессов на кулинарных фабриках, предприятиях заготовочных. Состав производственных цехов заготовочных предприятий. Новые виды оборудования для заготовочных предприятий.	10	1-2	1	1-6
2.	Модель организации технологических процессов на кулинарных фабриках, предприятиях доготовочных. Состав производственных цехов доготовочных предприятий. Новые виды оборудования для доготовочных предприятий.	10	1-2	1	1-6
3.	Технология организации приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий из овощей. Машины для обработки овощей. Ассортимент кулинарной продукции из овощей. Виды полуфабрикатов из овощей. Условия и сроки хранения полуфабрикатов овощей.	10	1-2	1	1-6
4.	Технология организации приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий из мяса говядины. Схема разделки мяса говядины. Изучение крупнокусковых, порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Нормативно-техническая документация.	10	1-2	1	1-6
5.	Технология организации приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий из мяса туш мелкого скота. Схема разделки туш	10	1-2	1	1-6

	мелкого скота. Нормативно-техническая документация. Виды полуфабрикатов, изготавливаемые из мяса туш мелкого скота.				
6.	Технология организации приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий из птицы, дичи, кролика. Химический состав, пищевая и энергетическая ценность мяса различных видов сельскохозяйственных птиц. Методы определения качества кулинарной продукции. Ассортимент полуфабрикатов и кулинарной продукции из птицы. Нормативно-техническая документация.	10	1-2	1	1-6
7.	Технология организации приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы. Как подразделяется рыба по видам промышленной обработки. Ассортимент кулинарной продукции из рыбы с костным скелетом. Техника приготовления полуфабрикатов из рыб. Виды полуфабрикатов из рыб. Виды первичной обработки. Нормативно-техническая документация централизованного производства кулинарной продукции.	10	1-2	1	1-6
8.	Технология организации приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента. Анализ качества и разработка нормативно-технической документации.	10	1-2	1	1-6

	Производство полуфабрикатов из различных видов круп. Производство кулинарной продукции из макаронных изделий. Химический состав бобовых. Ассортимент.				
9.	Изучение технологии и нормативно-технической документации централизованного производства блюд из яиц и творога. Химический состав и пищевая ценность яиц и творога. Виды и режимы тепловой обработки яиц и яйцепродуктов. Виды и режимы тепловой обработки творога. Влияние тепловой обработки на пищевую ценность яиц и творога. Требования к качеству блюд из яиц и творога.	10	1-2	1	1-6
10.	Характеристика холодных блюд. Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, кулинарных, гастрономических изделий и соусов. Особенности приготовления холодных блюд. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству, условия хранения и реализации.	10	1-2	1	1-6
11.	Централизованное производство сладких блюд, горячих и прохладительных напитков. Классификация. Ассортимент. Рецептуры и технология приготовления. Физико-химические процессы и их роль в формировании качества готовой продукции. Требования к качеству напитков, условия, сроки хранения и реализации.	8	1-2	1	1-6



12.	Централизованное производство мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий. Ассортимент полуфабрикатов из муки. Температуры охлаждения полуфабрикатов из муки. Виды сырья для мучных кондитерских изделий. Виды теста. Виды отделочных полуфабрикатов.	8	1-2	1	1-6
13.	Технология производства полуфабрикатов высокой степени готовности. Ассортимент соотношение компонентов и сроки хранения кулинарных изделий в функциональных емкостях. Полуфабрикаты и изделия быстрозамороженные. Полуфабрикаты и изделия сублимационной сушки	8	1-2	1	1-6
<b>Всего</b>		<b>124</b>			

### **Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:**

**Зайко, Г. М.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие, реком. УМО по образованию по спец. "Технология продуктов общественного питания". - Москва : Магистр: ИНФРА-М, 2014. - 560с.

**Организация производства на предприятиях общественного питания:** учебник / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова и др. - СПб.: Троицкий мост, 2011. - 232с.

**Куткина, М.Н.** Организация питания детей и подростков: учеб. пособие / М.Н. Куткина, Е.П. Линич, Н.В. Барсукова, А.А. Смоленцева. - Электрон. дан. - Санкт-Петербург: Лань, 2017. - 320с.

### **Методические рекомендации студенту к самостоятельной работе**

**Самостоятельная работа студентов**, предусмотренная учебным планом соответствует более глубокому усвоению изучаемого курса, формирует навыки исследовательской работы и ориентирует студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Для теоретического и практического усвоения дисциплины большое значение имеет самостоятельная работа студентов, которая может осуществляться студентами индивидуально и под руководством преподавателя.

В процессе самостоятельной работы студент должен пройти все стадии познавательного процесса, начиная от стадии систематизации литературы и её изучения, завершая анализом, осмыслением и восприятием изученного материала.

Самостоятельная работа студентов направлена на более глубокое усвоение изучаемого курса, формирование навыков исследовательской работы и ориентирование студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Задания для самостоятельной работы осуществляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторские занятия, либо требуют дополнительной проработки и анализа материала в объеме запланированных часов.

Самостоятельная работа студентов может осуществляться в виде:

- конспектирования учебной, научной и периодической литературы;
- проработки учебного материала (по конспектам лекций учебной и научной литературы);
- подготовка докладов к семинарам и практическим занятиям и участию в работе научного студенческого кружка и конференциях;
- работы с нормативными документами и законодательной базой, с первичными документами;
- поиска и обзора научных публикаций в электронных источниках информации, подготовки заключения по обзору информации;
- решение практических и ситуационных задач;
- работы с тестами и контрольными вопросами для самопроверки;.

Самостоятельная работа должна носить систематический характер, быть интересной и привлекательной для студентов.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при промежуточной и итоговой аттестации студентов и при защите курсовой работы. При этом может форма контроля может быть разной: тестирование, экспресс-опрос на лабораторно-практических занятиях, заслушивание докладов, проверка письменных работ и т.д.

**Самостоятельная работа с книгой.** В наше время книга существует в двух формах: традиционной и электронной. В интернете существуют целые библиотеки, располагающие десятками тысяч электронных текстов. Сегодня в обществе преобладает мнение, что печатная книга и ее компьютерный текст дополняют друг друга. Используя электронный вариант книги значительно быстрее подготовить на его базе реферат, контрольную работу, подогнать текст своей работы под требуемый учебным заданием объем. Печатные книги гораздо легче и удобнее читать.

Работа с книгой, студенты сталкиваются с рядом проблем. Одна из них – какая книга лучше. Целесообразно в первую очередь обратиться к литературе, рекомендованной преподавателем. Целесообразно прочитать аннотацию к книге на ее страницах, в которой указано, кому и для каких целей она может быть полезна.

Другая проблема – как эффективно усвоить материал книги. Качество усвоения учебного материала существенно зависят от манера прочтения книги. Можно выделить пять основных приемов работы с литературой:

Чтение-просмотр используется для предварительного ознакомления с книгой, оценки ее ценности. Он предполагает ознакомление с аннотацией, предисловием, оглавлением, заключением книги, поиск по оглавлению наиболее важных мыслей и выводов автора произведения.

Выборочное чтение предполагает избирательное чтение отдельных разделов текста. Этот метод используется, как правило, после предварительного просмотра книги, при ее вторичном чтении.

Сканирование представляет быстрый просмотр книги с целью поиска фамилии, факта, оценки и др.

Углубленное чтение предполагает обращение внимания на детали содержания текста, его анализ и оценку. Скорость подобного вида чтения составляет ориентировочно до 7-10 страниц в час. Она может быть и выше, если читатель уже обладает определенным знанием по теме книги или статьи.

Углубленное чтение литературы предполагает:

- Стремление к пониманию прочитанного. Без понимания смысла, прочитанного информацию ее очень трудно запомнить.
- Обдумывание изложенной в книге информации. Тогда собственные мысли, возникшие в ходе знакомства с чужими работами, послужат основой для получения нового знания.
- Мысленное выделение ключевых слов, идей раздробление содержания текста на логические блоки, составление плана прочитанного. Если студент имеет дело с личной книгой, то ключевые слова и мысли можно подчеркнуть карандашом.
- Составление конспекта изученного материала. Если статья или раздел книги по объему небольшой, то целесообразно приступить к конспектированию, прочитав их полностью. В других случаях желательно прочитать 7-10 страниц.

## **7. Фонды оценочных средств**

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

Семестр (курс)	Дисциплины /элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции
ИД-1ПК – 2	Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации

<b>питания</b>	
6 (3)	Современный ресторанный бизнес
8(4)	Технология кулинарной продукции за рубежом
6 (3)	Бухгалтерский учет
7 (4)	Технология хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
4 (2)	Санитария и гигиена питания
3 (2)	Контроль качества продукции в общественном питании
1(1)	Элективные курсы в т.ч. дисциплины по выбору
7 (4)	Производственная практика (Технологическая практика)
7(4)	Производственная практика (Преддипломная практика)
8(4)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
<b>ИД-2ПК – 2 - Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования</b>	
6 (3)	Современный ресторанный бизнес
8(4)	Технология кулинарной продукции за рубежом
6 (3)	Бухгалтерский учет
7 (4)	Технология хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
4 (2)	Санитария и гигиена питания
3 (2)	Контроль качества продукции в общественном питании
1(1)	Элективные курсы в т.ч. дисциплины по выбору
7 (4)	Производственная практика (Технологическая практика)
7(4)	Производственная практика (Преддипломная практика)
8(4)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
<b>ИД-1ПК – 5 - Контролирует технологии производства кулинарной продукции, стандарта организации</b>	
5 (3)	Технология кондитерских изделий
7 (4)	Производственная практика (Технологическая практика)
7(4)	Производственная практика (Преддипломная практика)
8(4)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

## 7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	Шкала по традиционной пятибалльной системе			
	Допороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
<b>ИД-1ПК – 2 - Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания</b>				
<b>Знания</b>	Отсутствие фрагментарных знаний по данной компетенции	освоил программный материал, обладает достаточными для продолжения	раскрыл содержание вопроса в объеме, предусмотренном программой,	глубоко, в полном объеме освоил программный материал, из-

		обучения и предстоящей профессиональной деятельности знаниями, выполнил текущие задания; при ответе допустил несущественные ошибки, неточности, нарушения последовательности и изложения материала, недостаточно аргументировано изложил теоретические положения	изучил обязательную литературу; грамотно изложил материал, владеет специальной терминологией; знаком с методами исследования, умеет увязать теорию с практикой; при изложении допустил ряд неточностей, не искажающих содержания ответа на вопрос.	лагает его на высоком научно-теоретическом уровне, изучил обязательную и дополнительную литературу, умеет правильно использовать звания при региональном анализе, ориентируется в современных проблемах изучаемой дисциплины (научного направления); умело применяет теоретические знания при решении практических задач; владеет современными методами исследования, самостоятельно пополняет и обновляет знания в ходе учебной работы
<b>Умения</b>	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	Умеет раскрыть материал с небольшими ошибками, обладает достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности знаниями, выполнил текущие задания по использованию нормативно-правовых актов в своей профессиональной	Умеет раскрыть материал в объеме учебника, обладает достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности знаниями, выполнил текущие задания по использованию нормативно-правовых актов в своей профессионально	Умеет анализировать содержание вопроса в объеме, предусмотренном программой, изучил обязательную литературу; знаком с методами исследования, умеет увязать теорию с практикой использования нормативно-правовыми

		деятельности	й деятельности	актами в своей профессиональн ой деятельности
<b>Навыки</b>	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	Владеет методами оценки техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на низком уровне	Владеет методами оценки техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; в достаточном объеме	Владеет методами оценки техники безопасности, производственно й санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; в полном объеме
<b>ИД-2ПК – 2 - Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования</b>				
<b>Знания</b>	Отсутствие фрагментарных знаний по данной компетенции	освоил приоритеты в сфере производства продукции питания и технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения в объеме учебника, обладает достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности знаниями, выполнил текущие задания; при ответе допустил несущественные ошибки, неточности, нарушения последовательности и изложения материала, недостаточно аргументировано изложил теоретические положения	раскрыл содержание вопросов приоритета в сфере производства продукции питания и технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения в объеме, предусмотренном программой, изучил обязательную литературу; грамотно изложил материал, владеет специальной терминологией; знаком с методами исследования, умеет увязать теорию с практикой; при изложении допустил ряд неточностей, не искажающих содержания ответа на вопрос	глубоко, в полном объеме освоил приоритеты в сфере производства продукции питания и технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения, излагает его на высоком научно-теоретическом уровне, изучил обязательную и дополнительную литературу, умеет правильно использовать звание при региональном анализе, ориентируется в современных проблемах изучаемой дисциплины (научного направления); умело применяет теоретические знания при

				решении практических задач; владеет современными методами исследования, самостоятельно пополняет и обновляет знания в ходе учебной работы
<b>Умения</b>	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	Умеет устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания; обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения, обладает знаниями для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности знаниями, выполнил текущие задания по использованию нормативно-правовых актов в своей профессиональной деятельности с ошибками	Умеет устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания; обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения в объеме учебника, обладает достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности знаниями, выполнил текущие задания по использованию нормативно-правовых актов в	Умеет анализировать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания; обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения в объеме, предусмотренном программой, изучил обязательную литературу; знаком с методами исследования, умеет увязать теорию с практикой использования нормативно-

			своей профессиональной деятельности	правовыми актами в своей профессиональной деятельности
<b>Навыки</b>	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	методами определения приоритетов в сфере производства продукции питания; методами принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов продукции питания; методами выбора технических средств и технологии с учетом экологических последствий их применения на низком уровне	методами определения приоритетов в сфере производства продукции питания; методами принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов продукции питания; методами выбора технических средств и технологии с учетом экологических последствий их применения в достаточном объеме	методами определения приоритетов в сфере производства продукции питания; методами принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов продукции питания; методами выбора технических средств и технологии с учетом экологических последствий их применения в полном объеме
<b>ИД-1ПК – 5 - Контролирует технологии производства кулинарной продукции, стандарта организации</b>				
<b>Знания</b>	Отсутствие фрагментарных знаний по данной компетенции	освоил документооборот по производству на предприятии питания; нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продуктов питания в объеме учебника, обладает достаточными для продолжения обучения и	раскрыл вопросы документооборота по производству на предприятии питания; нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продуктов питания в объеме, предусмотренном программой, изучил обязательную литературу; грамотно изложил	глубоко, в полном объеме освоил документооборот по производству на предприятии питания; нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продуктов питания, излагает его на высоком научно-теоретическом уровне, изучил



		<p>предстоящей профессиональной деятельности знаниями, выполнил текущие задания; при ответе допустил несущественные ошибки, неточности, нарушения последовательности изложения материала, недостаточно аргументировано изложил теоретические положения.</p>	<p>материал, владеет специальной терминологией; знаком с методами исследования, умеет увязать теорию с практикой; при изложении допустил ряд неточностей, не искажающих содержания ответа на вопрос.</p>	<p>обязательную и дополнительную литературу, умеет правильно использовать звания при региональном анализе, ориентируется в современных проблемах изучаемой дисциплины (научного направления); умело применяет теоретические знания при решении практических задач; владеет современными методами исследования, самостоятельно пополняет и обновляет знания в ходе учебной работы</p>
<b>Умения</b>	<p>Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией</p>	<p>Умеет организовать документооборот по производству на предприятии питания; использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продуктов питания, обладает знаниями для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности знаниями,</p>	<p>Умеет организовать документооборот по производству на предприятии питания; использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продуктов питания в объеме учебника, обладает достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности знаниями,</p>	<p>Умеет анализировать и организовывать документооборот по производству на предприятии питания; использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продуктов питания. в объеме, предусмотренном программой, изучил обязательную литературу; знаком с методами</p>

		выполнил текущие задания по использованию нормативно-правовых актов в своей профессиональной деятельности с ошибками	выполнил текущие задания по использованию нормативно-правовых актов в своей профессиональной деятельности	исследования, умеет увязать теорию с практикой использования нормативно-правовыми актами в своей профессиональной деятельности
<b>Навыки</b>	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	методами организации производства документооборота на предприятии питания; нормативной, технической и технологической документацией при производстве продуктов питания на низком уровне	методами организации производства документооборота на предприятии питания; нормативной, технической и технологической документацией при производстве продуктов питания в достаточном объеме	методами организации производства документооборота на предприятии питания; нормативной, технической и технологической документацией при производстве продуктов питания в полном объеме

### 7.3. Типовые контрольные задания

*Текущий контроль* оценивания компетенций на различных этапах их формирования может осуществляться по следующим формам: устный опрос (собеседование), выполнение домашних заданий, письменные контрольные работы, тестирование и дискуссии и др.

*Промежуточный контроль* – контроль, осуществляемый после изучения дисциплины в виде экзамена.

При применении в качестве текущего контроля письменных контрольных работ должны быть по разделам представлены вопросы к контрольным работам. Число контрольных работ в семестре не должно быть более трех и они могут быть привязаны к календарному модулю, могут выполняться в форме тестирования.

Если в качестве текущего контроля применяется тестирование, то обязательно должны быть ключи к тестам.

### ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА РЕФЕРАТОВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

**Тематика рефератов для самостоятельной работы**

<b>1. Современное состояние и перспективы развития пищевой отрасли</b>	Основные понятия и перспективы развития пищевой отрасли, как области знаний и сферы пищевого производства
<b>2. Основы производства хлебопекарных изделий</b>	Основы технологии хлеба.
<b>3. Новые источники и способы получения пищевого сырья</b>	Промышленное производство продуктов питания
<b>4. Производство кисломолочных продуктов</b>	1. Ассортимент кисломолочных продуктов и напитков. 2. Основы технологии их приготовления, характеристика биологических свойств.
<b>5. Технологические процессы в производстве сырокопченых и сыровяленых колбас мясопродуктов</b>	Интенсификация технологических процессов и повышение биологической ценности продукции
<b>6. Пищевые добавки. Эффективность и безопасность использования при переработке сырья животного происхождения</b>	1. Основные виды технологических добавок, использующихся при переработке сырья растительного и животного происхождения 2. Организация и законодательная база проведения контроля за использованием пищевых технологических добавок
<b>7. Компоненты пищи, выполняющие защитные функции в организме человека</b>	Основные компоненты сырья растительного и животного происхождения, обладающие защитными функциями для организма человека

### Тесты к дисциплине Б1.В.ОД.7 «Централизованное производство кулинарной продукции»

1. К вспомогательным способам тепловой обработки относятся:
  - а) тушение;
  - б) бланширование;**
  - в) припускание;
  - г) ИК- нагрев.
2. Продовольственное сырье считается размороженным, если температура в его толще повысилась до:
  - а) +1<sup>0</sup>С;
  - б) +5<sup>0</sup>С;
  - в) -1<sup>0</sup>С;**
  - г) -3<sup>0</sup>С.
3. К основным способам тепловой обработки относятся:

- а) пассерование
  - б) бланширование;
  - в) **припускание;**
  - г) обжарка
4. Сухие продукты (мука, крупы, сахар) хранят при температуре и относительной влажности воздуха 70- 75%
- а) 10С
  - б) **20<sup>0</sup> С**
  - в) 0-5С
  - г) 12-15С
5. Охлажденная птица в тушках может храниться при температуре 0-5 <sup>0</sup>С не более:
- а) 5-7 суток
  - б) **2-3 суток**
  - в) 24 ч
  - г) 12ч.
6. Бланширование – это способ кулинарной обработки продуктов, при котором продукты
- а) **обрабатывают паром**
  - б) тонко измельчают
  - в) протирают
  - г) обрабатывают в СВЧ- аппаратах
7. Потери растворимых веществ овощей максимальны при:
- а) **варке овощей с большим количеством воды;**
  - б) варке овощей острым паром;
  - в) обработке овощей в СВЧ- аппаратах.
  - г) варка овощей припуском
8. Сульфитацию очищенного картофеля применяют:
- а) **для инактивации окислительных ферментов;**
  - б) для сокращения времени тепловой кулинарной обработки;
  - в) для придания картофелю определенных вкусовых качеств;
  - г) для придания картофелю специфического аромата.
9. При варке каши крупу предварительно прогревают или обжаривают, чтобы:
- а) предотвратить разрушение витаминов;
  - б) **снизить водосвязывающую способность крахмала и слизистых веществ;**
  - в) снизить потери аминокислот;
  - г) придать определенный аромат.
10. Основным источником поступления в организм человека пищевых волокон являются:
- а) **крупы и зерновые культуры**
  - б) грибы
  - в) овощи
  - г) мясо и рыба

11. Пищевые волокна представляют собой:
- а) **неусваиваемые углеводы и лигнин**
  - б) белковые вещества
  - в) усваиваемые углеводы
  - г) белковые вещества и усваиваемые углеводы
12. Мраморность характерна для:
- а) баранины;
  - б) **говядины;**
  - в) мяса птицы;
  - г) рыбы.
13. Углеводы в мясе представлены:
- а) **гликогеном;**
  - б) лактозой;
  - в) сахарозой.
14. Белки животного происхождения усваиваются на, %:
- а) **90-95**
  - б) 70-75
  - в) 80-85
  - г) 75-80
15. Белки растительного происхождения усваиваются на, %:
- а) 90-95
  - б) **70-80**
  - в) 85-90
  - г) 80-85
16. В случае сомнительного качества продуктов их оценивают:
- а) органолептически
  - б) **лабораторно**
  - в) визуально
17. Недопустимые дефекты соуса:
- а) соус слишком темный
  - б) **запах подгорелого молока**
  - в) соус слишком густой
18. Допустимые дефекты:
- а) привкус несвежего масла
  - б) **овощи недостаточно мягкие**
  - в) **соус недостаточно густой**
19. Ингредиент основного красного соуса:
- а) белая жировая пассировка
  - б) красное вино
  - в) **мучная красная пассировка**
20. Применение густых молочных соусов:
- а) **фаршировка котлет**
  - б) запекание блюд из овощей
  - в) тушение блюд из овощей
21. Эмульгированные яично-масляные соусы:

- а) польский
  - б) голландский**
  - в) сухарный
22. Неэмульгированные яично-масляные соусы:
- а) голландский с горчицей
  - б) молочный с луком
  - в) польский**
23. Молочные соусы средней густоты хранят, (ч):
- а) от 3 до 4
  - б) хранению не подлежат**
  - в) не более 2
24. Срок хранения соусов средней густоты, (ч):
- а) от 2 до 4
  - б) не более 2
  - в) хранению не подлежат**
  - г) от 1 до 2
25. Механическая обработка овощей:
- а) тушение
  - б) нарезка**
  - в) очистка**
  - г) припускание
26. Причина уменьшения массы овощей при жарке:
- а) набухание гемицеллюлозы
  - б) клейстеризация крахмала
  - в) испарение влаги**
27. Объем воды для припускания 1 кг овощей, (л):
- а) 0.6-0.7
  - б) 1.0-2.0
  - в) 0.2-0.3**
28. Тушеные и запеченные блюда из овощей и грибов хранят горячими,(мин):
- а) хранению не подлежат
  - б) до 120**
  - в) до 30
29. Использование картофеля с рассыпчатой мякотью:
- а) заправочные супы
  - б) супы-пюре**
  - в) отварной картофель
  - г) жареный картофель
30. Пигменты, придающие окраску свекле:
- а) ликопин
  - б) хлорофилл
  - в) каротин**
  - г) бетанин
  - д) виолаксантин**
31. Тепловая обработка подобная СВЧ-нагреву:

- а) тушение
  - б) жарка
  - в) припускание**
  - г) запекание
32. Объем воды для варки 1 кг овощей, (л):
- а) 0.2-0.3
  - б) 0.6-0.7**
  - в) 1.0-2.0
33. Температура жарки овощей основным способом, (°C):
- а) 150-160**
  - б) 175-180
  - в) 190-200
34. Соотношение продукта и жира при жарке во фритюре:
- а) 1 / 1
  - б) 1 / 2
  - в) 1 / 4**
  - г) 1 / 6
35. Влажность вязких каш, (%):
- а) 60-72
  - б) 79-81**
  - в) 83-87
36. Рассыпчатую кашу не готовят из крупы:
- а) рисовой
  - б) гречневой
  - в) овсяной**
37. Увеличение массы макаронных изделий при варке, (раз):
- а) 2.5-3.0**
  - б) 1.5-2.0
  - в) 3.0-4.0
38. Время реализации блюд из макаронных изделий, (ч):
- а) 2**
  - б) 6
  - в) хранению не подлежат
39. Жидкую кашу не готовят из круп:
- а) пшенной
  - б) перловой**
  - в) манной
  - г) овсяной
40. Готовят изделия из каш:
- а) рассыпчатых**
  - б) жидких
  - в) вязких**
41. Изделия с использованием взбитых белков яиц:
- а) запеканка
  - б) пудинг**

- в) крупеник
  - г) биточки
42. Количество воды для варки 1 кг бобовых, (л):
- а) 1.0
  - б) 2.0**
  - в) 2.5
43. Способы варки макаронных изделий:
- а) сливной**
  - б) заливной
  - в) несливной**
44. Способ размораживания мяса:
- а) медленный**
  - б) в воде
  - в) быстрый**
45. Распад коллагена и переход его в глютин ускоряет:
- а) мучная белая пассировка
  - б) мучная красная пассировка
  - в) кислый соус**
46. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:
- а) ромштекс**
  - б) карбонат
  - в) ростбиф**
47. Крупнокусковые полуфабрикаты из свинины:
- а) ростбиф
  - б) буженина**
  - в) лангет
48. Порционные полуфабрикаты из говядины:
- а) эскалоп
  - б) антрекот**
  - в) лангет**
  - г) гуляш
49. Порционные полуфабрикаты из свинины и баранины:
- а) рагу
  - б) эскалоп**
  - в) гуляш
50. Мелкокусковые полуфабрикаты:
- а) азу**
  - б) гуляш
  - в) эскалоп**
  - г) шницель
51. Форма котлет натуральных рубленых:
- а) округлая
  - б) овальная**
  - в) прямоугольная
52. Мелкокусковые полуфабрикаты из баранины и свинины:



- а) **бескостные**
  - б) рубленые
  - в) мясокостные
  - г) **костные**
53. Панируют в муке:
- а) фрикадельки
  - б) **тефтели**
  - в) биточки
  - г) рулет
54. Мелкокусковые полуфабрикаты:
- а) эскалоп
  - б) **азу**
  - в) **гуляш**
55. Рубленые полуфабрикаты с добавкой 25 % хлеба:
- а) тефтели
  - б) **биточки**
  - в) фрикадельки
56. Блюда из натуральной рубленой и котлетной массы хранят, (мин):
- а) 120
  - б) хранению не подлежат
  - в) **30**
57. Тушеное блюдо из мяса:
- а) **рагу**
  - б) шашлык
  - в) бефстроганов
  - г) эскалоп
58. Жареное мясо крупным куском:
- а) бифштекс
  - б) **баранье седло**
  - в) **поросенок молочный**
  - г) эскалоп
59. Порционные блюда из жареного мяса:
- а) рагу
  - б) **антрекот**
  - в) азу
  - г) гуляш
60. Панированные жареные изделия:
- а) филе
  - б) лангет
  - в) антрекот
  - г) **ромштекс**
61. Жареные блюда из мелкокусковых полуфабрикатов:
- а) **бефстроганов**
  - б) гуляш
  - в) **поджарка**

- г) рагу
62. Отварные мясные продукты в бульоне хранят не более, (час):
- а) **3**
  - б) 12
  - в) 6
  - г) 24
63. Блюда из тушеной птицы:
- а) чахохбили
  - б) шницель по-столичному
  - в) **птица под соусом паровым**
64. Время хранения вареных целых тушек птицы, (ч):
- а) **1**
  - б) 2
  - в) 0.5
65. Время хранения жареных целых тушек птицы, (ч):
- а) **0.5**
  - б) 1
  - в) 2
66. Рыба мороженная имеет температуру в толще тушки, (°C):
- а) **-18 ... -6**
  - б) -1 ... +5
  - в) -15 ... -10
67. Рыба охлажденная имеет температуру в толще тушки, (°C):
- а) **-15 ... -10**
  - б) -1 ... +5
  - в) +6 ... + 8
68. Предварительная обработка рыбы:
- а) **разделка**
  - б) приготовление полуфабрикатов
  - в) припускание
69. Двойная панировка используется для полуфабрикатов из рыбы жареных:
- а) **основным способом**
  - б) на решетке
  - в) во фритюре
70. Температура хранения отварной и припущенной рыбы на мармите, (°C):
- а) 50-60
  - б) **60-70**
  - в) 70-80
71. Время варки кальмаров, (мин):
- а) 1-2
  - б) **3-5**
  - в) 10-12
72. Рыба с костным скелетом:
- а) сазан
  - б) **угорь**

- в) стерлядь
73. Рыба с костно-хрящевым скелетом:
- а) **осетр**
  - б) карп
  - в) скумбрия
  - г) белуга
74. Рыба с хрящевым скелетом:
- а) **треска**
  - б) пикша
  - в) минога
  - г) **стерлядь**
75. Количество воды для варки 1 кг рыбы, (л):
- а) 1
  - б) 1
  - в) **0.5**
76. Количество воды для припускания 1 кг рыбы, (л):
- а) **1**
  - б) 0.5
  - в) 0.3
77. Рыбные пищевые отходы:
- а) жабры
  - б) кожа
  - в) **кости**
  - г) чешуя
78. Горячие заправочные супы отпускают температурой, (°C):
- а) 55
  - б) **60**
  - в) **75**
79. Жидкая основа холодных супов:
- а) квас
  - б) бульон
  - в) **кефир**
80. Кости для бульона:
- а) **реберные**
  - б) лопаточные
  - в) **трубчатые**
  - г) крестцовые
81. Выход концентрированного бульона из 1 кг костей, (л):
- а) 1.5
  - б) 1.0
  - в) **2.0**
  - г) 0.5
82. Сырье для щей:
- а) **свекла**
  - б) соленые огурцы

- в) капуста**  
г) щавель
83. Основа борщей:  
а) соленые огурцы  
**б) свекла**  
в) макаронные изделия
134. Температура подачи горячих фруктовых супов, (°C):  
а) 55  
**б) 75**  
в) 90
84. Говяжьи кости для бульона:  
а) грудные  
**б) позвоночные**  
в) реберные  
г) лопаточные
85. Тушение свеклы с уксусом:  
**а) удлиняет варку**  
**б) сокращает варку**  
в) сохраняет окраску
86. В состав молочных супов входят:  
**а) макаронные изделия**  
б) крупы  
**в) бобовые**
87. Супы-пюре заправляют соусом:  
**а) молочным**  
**б) белым**  
в) томатным
88. Супы-кремы заправляют соусом:  
а) томатным  
**б) белым**  
в) молочным
89. Тесто для профитролей:  
а) бисквитное  
б) слоеное  
**в) заварное**  
г) дрожжевое
90. Основной белок творога:  
а) авидин  
**б) казеин**  
в) овомукоид
91. Блюда из творога:  
а) пудинги  
**б) запеканки**  
в) вареники
92. Срок хранения диетических яиц, (сутки):

- а) 7  
б) **25**  
в) 50
93. Срок хранения столовых яиц в холодильнике, (сутки):  
а) **25**  
б) 30  
в) 50
94. Масса яйца (брутто) в рецептурах:  
а) 40  
б) **46**  
в) 50
95. Рецептурный компонент творожной запеканки:  
а) мука  
б) **манная крупа**  
в) крахмал  
г) сухари
96. Запрещено готовить на предприятиях общественного питания:  
а) сырники  
б) **запеканки**  
в) творожные массы  
г) пудинги
97. Потери при жарке яиц, (%):  
а) 20  
б) 13  
в) **9**
98. Потери при запекании омлетов, (%):  
а) 13  
б) **20**  
в) 9
99. Потери при жарке сырников, (%):  
а) 4  
б) 17  
в) **24**
100. Масса яйца (нетто) в рецептурах:  
а) 40  
б) **46**  
в) 50
101. Содержание холестерина в яйцах, (%):  
а) **1.0**  
б) 1.6  
в) 1.9
102. Запрещено использовать яйца:  
а) кур  
б) **индейки**  
в) гусей

- г) уток
103. Взаимозаменяемость яйца и меланжа:
- а) 1 / 1.5
  - б) 1 / 1.0
  - в) 1 / 0.5**
104. Яичный порошок разводят водой:
- а) 1 / 1.5
  - б) 1 / 2.5**
  - в) 1 / 3.5
105. Время варки яиц «всмятку», (мин):
- а) 8.0-10.0
  - б) 4.5-5.5
  - в) 3.0-3.5**
106. Время варки яиц в «мешочек», (мин):
- а) 4.5-5.5
  - б) 8.0-10.0
  - в) 3.0-3.5**
107. Температура внутри яйца при варке в «мешочек», (°C):
- а) 70-75**
  - б) 85-95
  - в) 65-75
108. Температура внутри яйца при варке «всмятку», (°C):
- а) 65-75**
  - б) 75-85
  - в) 85-95
109. Без скорлупы варят яйца с добавлением:
- а) масла**
  - б) уксуса
  - в) соли
168. Посуда для подачи яйца «всмятку»:
- а) кокотница**
  - б) пашотница
  - в) кроншель**
169. Время варки яиц в «крутую», (мин):
- а) 8.0-10.0
  - б) 4.5-5.5**
  - в) 3.0-3.5
170. Температура внутри яйца при варке «вкрутую», (°C):
- а) 70-75**
  - б) 85-95
  - в) 75-85
171. Окраска желтка яиц обусловлена:
- а) каротиноидами
  - б) хлорофиллом**
  - в) бетаксантинами

- г) бетанинами
172. Омлеты:
- а) **натуральные**
  - б) смешанные
  - в) фаршированные
173. Посуда для подачи яичной каши:
- а) **кокотница**
  - б) **пашотница**
  - в) **кроншель**
174. Сырье для приготовления драчены:
- а) **творог**
  - б) мука
  - в) **сметана**
  - г) картофель
175. Механическая обработка творога:
- а) припускание
  - б) **протираание**
  - в) **смешивание**
  - г) жарка
176. Готовят блюда из творога:
- а) нежирного
  - б) **полужирного**
  - в) жирного
177. Творог источник:
- а) натрия
  - б) **кальция**
  - в) фосфора
  - г) йода
178. Сырье для творожных пудингов:
- а) заваренный крахмал
  - б) **взбитые белки**
  - в) **желатин**
179. Пудинги:
- а) варят на водяной бане
  - б) **запекают**
  - в) жарят
  - г) припускают
180. Температура холодных закусок, (°C):
- а) 10-12
  - б) **4-6**
  - в) 12-15
181. Летом запрещено готовить:
- а) бутерброды
  - б) **салаты**
  - в) заливное мясо

182. Температура вареных овощей для салата, (°C):  
а) **8-10**  
б) 0-6  
в) 12-15
183. Сладкие блюда:  
а) компоты  
б) **плодово-ягодные коктейли**  
в) молочные коктейли
184. Основа сладких пудингов:  
а) сухари  
б) манная крупа  
в) **мороженое**
185. Жидкие кисели подают в качестве:  
а) **самостоятельных блюд**  
б) соусов  
в) гарниров
186. Концентрация крахмала в киселях средней густоты, (%):  
а) **3-4**  
б) **7-8**  
в) 8-10  
г) 4-5
187. Сырье для получения агара:  
а) кости  
б) **водоросли**  
в) зерна
188. Загуститель фруктово-ягодного киселя:  
а) крахмал картофельный  
б) **рисовый**  
в) кукурузный
189. Яичные белки входят в рецептуру блюда:  
а) мусс  
б) **самбук**  
в) кисель  
г) желе
190. Температура подачи компотов, (°C):  
а) **8-10**  
б) 12-15  
в) 0-4
191. Студнеобразователь киселей:  
а) крахмал  
б) **агар**  
в) желатин  
г) агароид
192. Температура подачи горячих напитков с вином, (°C):  
а) 30-40



- б) 50-60**  
в) 60-70
193. К кофе по-восточному подают:  
**а) сок**  
б) воду  
в) мороженое  
г) молоко
194. Ингредиент кофе по-венски:  
а) молоко  
б) взбитые сливки  
**в) мороженое**
195. Основной показатель качества кофе:  
а) аромат  
**б) вкус**  
в) осадок  
г) терпкость
196. Ингредиент кофе глясе:  
а) молоко  
**б) взбитые сливки**  
в) мороженое
197. Рецептурный компонент сбитня:  
**а) молоко**  
**б) квас**  
в) мед
198. Составная часть пунша:  
а) настой чая  
б) мед  
**в) сок**  
г) ягоды
199. Составная часть глинтвейна:  
а) настой чая  
б) красное вино  
**в) шампанское**  
г) газированная вода
200. Тонизирующее свойство чая обуславливает:  
**а) кофеин**  
б) танин  
в) катехин
- 201.** Аромат чаю придают:  
а) дубильные вещества  
**б) алкалоиды**  
в) эфирные масла
202. Температуры внутри замороженных готовых кулинарных изделий, (°C):  
**а) -18**  
**б) -36**

- в) –24
203. Упаковка продуктов сублимационной сушки:
- а) функциональные емкости
  - б) картонные пачки
  - в) герметичная тара**
204. Ассортимент охлажденных первых блюд:
- а) бульон мясной концентрированный**
  - б) заправочный суп
  - в) суп-пюре
205. Срок хранения вскрытых консервов, (ч):
- а) 12
  - б) 6
  - в) 2**
206. Температура хранения вскрытых консервов, (°C):
- а) – 2...0**
  - б) 4...8**
  - в) – 4... – 6**
207. Условия проведения сублимационной сушки:
- а) пониженное давление и высокая температура**
  - б) повышенное давление и низкая температура
  - в) повышенное давление и высокая температура

**КЛЮЧИ к тестам**  
**по дисциплине Б1.В.ОД.7 «Централизованное производство кулинарной продукции»**

- 1. б
- 2. в
- 3. в
- 4. б
- 5. б
- 6. а
- 7. а
- 8. а
- 9. б
- 10. а
- 11. а
- 12. б
- 13. а
- 14. а
- 15. б
- 16. б
- 17. б
- 18. б, в

19. В
20. а
21. Ъ
22. В
23. Ъ
24. В
25. Ъ, В
26. В
27. В
28. Ъ
29. Ъ
30. В, Д
31. В
32. Ъ
33. а
34. В
35. Ъ
36. В
37. а
38. а
39. Ъ
40. а, В
41. Ъ
42. Ъ
43. а, В
44. а, В
45. В
46. а, В
47. Ъ
48. Ъ, В
49. Ъ
50. а, Ъ
51. Ъ
52. а, В
53. Ъ
54. Ъ, В
55. Ъ
56. В
57. а
58. Ъ, В
59. Ъ
60. Г
61. а, В
62. а
63. В

64. а  
65. а  
66. а  
67. а  
68. а  
69. а, б  
70. б  
71. б  
72. б  
73. а  
74. а, г  
75. в  
76. а  
77. в  
78. б, в  
79. в  
80. а, в  
81. в  
82 а, в  
83. б  
84. б  
85. а, б  
86. а, в  
87. а, б  
88. б  
89. в  
90. б  
91. б  
92. а, б  
93. а  
94. б  
95. б  
96. б  
97. в  
98. б  
99. в  
100. б  
101. а  
102. б  
103. в  
104. б  
105. в  
106. в  
107. а  
108. а

109. а  
168. б, в  
169. б  
170. а  
171. б  
172. а  
173. а, б, в  
174. а, в  
175. б, в  
176. б  
177. а, б  
178. б, в  
179. б  
180. б  
181. б  
182. а  
183. б  
184. в  
185. а  
186. а, б  
187. б  
188. б  
189. б  
190. а  
191. б  
192. б  
193. а  
194. в  
195. б  
196. б  
197. а, б  
198. в  
199. в  
200. а  
201. б  
202. а, б  
203. в  
204. а  
205. в  
206. а, б, в  
207. а

**по дисциплине Б1.В.ОД.7 «Централизованное производство кулинарной продукции»**

1. Значение для общественного питания централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий.
2. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из сырых овощей.
3. Характеристика стадий технологического процесса на кулинарных фабриках.
4. Технологический процесс приготовления кулинарной продукции из овощей (подвергнутых тепловой обработке).
5. Разработать технико-технологическую карту на «Говядина отварная крупным куском».
6. Технологический процесс централизованного производства полуфабрикатов из мяса и изготовление крупнокусковых полуфабрикатов.
7. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов высокой степени готовности.
8. Разработать технико-технологическую карту на «Запеканку из творога».
9. Технологический процесс изготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.
10. Технологический процесс приготовления кулинарных изделий из творога.
11. Разработать технико-технологическую карту на «Голубцы» (фарш любой).
12. Технологический процесс изготовления рубленых полуфабрикатов из мяса.
13. Технологический процесс изготовления полуфабрикатов соусов.
14. Разработать технико-технологическую карту на «Овощи пассированные» (лук или морковь). ТУ 28-25-84.
15. Изготовление кулинарной продукции из мяса . Ассортимент. Особенности изготовления. Режим и сроки хранения.
16. Технологический процесс приготовления охлаждённых блюд и кулинарных изделий в герметизированных мягких полимерных пакетах.
17. Разработать технико-технологическую карту на «Мясо шпигованное тушеное».
18. Технологический процесс кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы и изготовление полуфабрикатов из неё.
19. Производство охлаждённых блюд и кулинарных изделий в функциональных ёмкостях (холодные закуски, супы).
20. Технологический процесс приготовления кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы, кролика.
21. Производство охлаждённых блюд в функциональных ёмкостях (горячие блюда, гарниры, сладкие блюда).
22. Разработать технико-технологическую карту на «Бульон костный концентрированный».

23. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
24. Производство кулинарных изделий в функциональных ёмкостях.
25. Разработать технико-технологическую карту на «Рыбу отварную семейства осетровых звеньями».
26. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции из осетровых пород.
27. Производство быстрозамороженных полуфабрикатов и готовых изделий.
- 28.3. Разработать технико-технологическую карту на «Мякоть куриную в форме».
29. Подготовка сырья к производству мучных и кондитерских изделий.
30. Технологический процесс приготовления кексов (на дрожжах и без разрыхлителя).
31. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для кондитерских изделий: сиропы.
32. Особенности организации производства при выпуске мучных и кондитерских изделий.
33. Ассортимент крошковых, сахарных пирожных особенности приготовления оформления, хранение.
34. Элементы украшения кондитерских изделий. Основные украшения из сливочного крема.
35. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста (тесто для пирожков жареных, пирожков печёных, пирогов и кулебяк) в соответствие с ОСТ 28.5-78.
36. Ассортимент пирожных из заварного и пресного теста. Особенности приготовления, оформления, хранения.
37. Технологический процесс приготовления вафельного теста и ассортимент изделий из него.
38. Технологический процесс приготовления дрожжевого и слоёного теста в соответствии с ОСТ 28.5-78 традиционным способом и на поточной линии «Орланды».
39. Ассортимент пирожных из песочного теста. Особенности приготовления, оформления, хранения.
40. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов отделки поверхности тортов: глазурь фруктовая, шоколадная помада.
41. Технологический процесс приготовления песочного теста для тортов и пирожных в соответствии с ОСТ 28.5-78.
42. Ассортимент пирожных из бисквитного теста. Особенности приготовления, оформление, хранение.
43. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для отделки поверхностей тортов: желе, желеино-сбивной полуфабрикат.
44. Технологический процесс приготовления бисквитного полуфабриката. Традиционным способом, под давлением, в машинах Карпенко, в машинах ХВА.

45. Технологический процесс приготовления кексов на химических разрыхлителях и с добавлением ПАВ.
46. Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов: обсыпки и начинки (фруктовые, пралине, начинка для пирожных «Мечта»).
47. Технологический процесс приготовления заварного полуфабриката (ручным, полумеханизированным и механизированным способами).
48. Технологический процесс приготовления ромовых баб.
49. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для украшения кондитерских изделий: сахарная мастика, карамельная масса (сливная, атласная, пластичная), марципан.
50. Технологический процесс приготовления сахарных трубочек (полумеханизированным и механизированным способами).
51. Технологический процесс приготовления бисквитных тортов. Особенности оформления, сроки реализации.
52. Технологический процесс приготовления песочных тортов. Оформление, условия и сроки реализации.
53. Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов: кремы белковые.
54. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции из осетровых пород.
55. Производство быстрозамороженных полуфабрикатов и готовых изделий.

#### **7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков**

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводятся 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 ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающимся.

#### **Критерии оценки знаний студентов при проведении контрольной работы (тестирования)**

Оценка «отлично» выставляется студенту, показавшему всесторонне систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений (при условии правильного ответа студента не менее чем 85% тестовых заданий).



Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя (при условии правильного ответа студента не менее чем 70% тестовых заданий).

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации (при условии правильного ответа студента не менее чем 50% тестовых заданий).

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем (при условии правильного ответа студента менее чем 50% тестовых заданий).

### **Критерии оценки ответов на экзамене**

Оценка «отлично» выставляется студенту, который:

1) глубоко, в полном объеме освоил программный материал, излагает его на высоком научно-теоретическом уровне, изучил обязательную и дополнительную литературу, умеет правильно использовать знания при региональном анализе, ориентируется в современных проблемах;

2) умело применяет теоретические знания при решении практических задач;

3) владеет современными методами исследования, самостоятельно пополняет и обновляет знания в ходе учебной работы;

4) при освещении второстепенных вопросов возможны одна – две неточности, которые студент легко исправляет после замечания преподавателя.

Оценку «хорошо» получает студент, который:

1) раскрыл содержание вопроса в объеме, предусмотренном программой, изучил обязательную литературу;

2) грамотно изложил материал, владеет терминологией;

3) знаком с методами исследования, умеет увязать теорию с практикой;

4) в изложении допустил ряд неточностей, не искажающих содержания ответа на вопрос.

Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, который:

1) освоил программный материал по плодородству в объеме учебника, обладает достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности знаниями, выполнил текущие задания;

2) при ответе допустил несущественные ошибки, неточности, нарушения последовательности изложения материала, недостаточно аргументировано изложил теоретические положения.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который:

1) обнаружил значительные пробелы в знании основного программного материала;

2) допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

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

### **а) Основная литература:**

1. **Зайко, Г. М.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие, реком. УМО по образованию по спец. "Технология продуктов общественного питания". - Москва : Магистр: ИНФРА-М, 2014. - 560с.

2. **Организация производства на предприятиях общественного питания:** учебник / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова и др. - СПб.: Троицкий мост, 2011. - 232с.

### **б) Дополнительная литература:**

1 **Куткина, М.Н.** Организация питания детей и подростков: учеб. пособие / М.Н. Куткина, Е.П. Линич, Н.В. Барсукова, А.А. Смоленцева. - Электрон. дан. - Санкт-Петербург: Лань, 2017. - 320с.

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

1. Министерство сельского хозяйства РФ. - [mcsx.ru](http://mcsx.ru)
2. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000. <http://elibrary.ru>
3. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>
4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>
5. Российская государственная библиотека - [rsl.ru](http://rsl.ru)
6. Бесплатная электронная библиотека - [Единое окно доступа к образовательным ресурсам - http://window.edu.ru/](http://window.edu.ru/)

	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	2	3	4	5
1.	Доступ к коллекции «Единая профессиональная база для аграрных вузов «Издательство Лань» ЭБС Лань по	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 81/22 от 22.03.2022г. с 21.12.2022г. по 14.04.2023г.

	направлениям: Лесное хозяйство и лесоинженерное дело; ветеринария и сельское хозяйство; социально- гуманитарные науки			
2.	Доступ к коллекции «Единая профессиональная база для аграрных вузов «Издательство Лань» ЭБС Лань по направлениям: Инженерно-технические науки; Технологии пищевых производств; Химия; Математика; Информатика; Физика; Теоретическая механика; Физкультура и Спорт; Коллекция для СПО.	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 80/22 от 22.03.2022г. с 15.04.2022г. до 14.04.2023г.
3.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент-Издательство Дашков и К»	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 385 от 06.12.2022 с 01.02.2023 г. до 31.01.2024г
4.	Polpred.com	сторонняя	<a href="http://polpred.com">http://polpred.com</a>	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. без ограничения времени.
5.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени
6.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек)	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № р 91 от 09.07.2018г. без ограничения времени
7.	ЭБС «Юрайт»	сторонняя	<a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	ООО «Юрайт» Договор № 35 от 12.12.2017г. к разделу «Легендарные книги» без ограничения времени
8.	ЭБС «Юрайт» СПО	сторонняя	<a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	ООО «Электронное издательство Юрайт» Договор № 5547 от 12.12.2022г С 18.02.2023 по 17.02.2024г.
9..	ЭБС ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ «Рыбохозяйственное образование»	сторонняя	<a href="http://lib.klgtu.ru/jirbis2">http://lib.klgtu.ru/jirbis2</a>	ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ Лицензионный договор № 01-308-2021/06 от 09.04.2021 С 01.06.2021 без ограничения времени.

## 10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины «Централизованное производство кулинарной продукции» осуществляется с использованием классических форм учебных занятий: лекций, практических занятий, самостоятельной работы во внеаудиторной обстановке.

**Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс).** Лекция является ведущей формой учебных занятий. Лекция предназначена для изложения преподавателем систематизированных основ научных знаний по дисциплине, аналитической информации о дискуссионных проблемах, состоянии и перспективах повышения качества пищевых продуктов. На лекции, как правило, поднимаются наиболее сложные, узловые вопросы учебной дисциплины.

Максимальный эффект лекция дает тогда, когда студент заранее готовится к лекционному занятию: знакомится с проблемами лекции по учебнику или по программе дисциплины. Рекомендуется просматривать записи предыдущего учебного занятия, исходя из логического единства тем учебной дисциплины.

В ходе лекции студенту целесообразно:

Стремиться не к дословной записи излагаемого преподавателем учебного материала, а к осмыслению услышанного и записи своими словами основных фактов, мыслей лектора; вырабатывать навыки тезисного изложения и написания учебного материала, вести записи «своими словами», вместе с тем, не допуская искажения или подмены смысла научных выражений. Определения, на которые обращает внимание преподаватель либо словами, либо интонацией, следует записывать четко, дословно. Как правило, такие определения преподаватель повторяет несколько раз или дает под запись.

1. Оставлять в тетради для конспекта лекции широкие поля, либо вести записи на одной странице. Это нужно для того, чтобы в дальнейшем можно было бы вносить необходимые дополнения в содержание лекции из различных источников: монографий, учебных пособий, периодики и др.

2. Писать название темы, учебные вопросы лекции на новой странице тетради, чтобы легко можно было найти необходимый учебный материал.

3. Начинать каждую новую мысль, новый фрагмент лекции с красной строки; заголовки и подзаголовки, важнейшие положения, на которые обращает внимание преподаватель, а также определения выделять: буквами большего размера, чернилами другого цвета, либо подчеркивать.

4. Нумеровать Встречающиеся в лекции перечисления цифрами: 1, 2, 3 . . ., или буквами: а, б, в. Перечисления лучше записывать столбцом. Такая запись придает конспекту большую наглядность и способствует лучшему запоминанию учебного материала.

5. Выработать удобную и понятную для себя систему сокращений и условных обозначений. Это экономит время, позволяет записывать материал каждой лекции почти дословно, дает возможность сконцентрировать внимание на содержании излагаемого материала, а не на механическом процессе конспектирования.

По окончании лекции целесообразно дорабатывать ее конспект во время самостоятельной работы в тот же день, в крайнем случае, не позднее, чем спустя 2-3 дня после ее прослушивания. Это важно потому, что еще не забыт учебный материал лекции, студент находится под ее впечатлением, как правило, ясно помнит указания преподавателя, хорошо осознает, что ему непонятно из материала лекции.

**Рекомендации по подготовке к практическим занятиям.** Студентам следует приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию. Наиболее целесообразная стратегия самостоятельной подготовки студента к семинару заключается в том, чтобы на первом этапе усвоить содержание всех вопросов семинара, обращая внимания на узловые проблемы, выделенные преподавателем в ходе лекции либо консультации к семинару. Для этого необходимо, как минимум, прочитать конспект лекции и учебник, либо учебное пособие. Следующий этап подготовки заключается в выборе вопроса для более глубокого изучения с использованием дополнительной литературы. По этому вопросу студент станет главным специалистом на семинаре. Ценность выступления студента на семинаре возрастет, если в ходе работы над литературой он сопоставит разные точки зрения на ту или иную проблему.

После изучения и обобщения информации, которую содержат источники и литература, составляется развернутый или краткий план выступления. Окончательный вариант плана выступления в идеале желательно иметь не только на бумаге, но и в голове, излагая на занятии подготовленный вопрос в свободной форме, наизусть, что поможет лучшему закреплению учебного материала, станет хорошей тренировкой уверенности в своих силах. При необходимости не возбраняется «подглядывать» в план на листке бумаги, чтобы не ошибиться в цифрах, точнее передать содержание цитат, не забыть какой-то важный сюжет темы выступления.

В ходе работы на семинаре от студента требуется постоянный самоконтроль. Его первым объектом должно быть время, отведенное преподавателем на выступление. Не следует злоупотреблять временем. Достоинством оратора является стремление к лаконичности, но не в ущерб аргументированности и содержательности выступления.

Слушая выступления на семинаре или реплики в ходе дискуссии, важно научиться уважать мнение собеседника, не перебивать его, давая возможность полностью высказать свою точку зрения.

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного решения задач или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже чем в 2-недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, изучавшейся на занятии. Студенты, не отчитавшиеся по каждой не проработанной ими на занятиях теме к началу зачетной сессии, упускают возможность получить положенные баллы за работу в соответствующем семестре.

**Доклад** – это публичное сообщение, представляющее собой развернутое

изложение на определенную тему. Он отличается от **выступлений** большим объемом времени – 20-25 минут (выступления, как правило, ограничены 10-12 минутами). Доклад также посвящен более широкому кругу вопросов, чем выступление.

Типичная ошибка докладчиков в том, что они излагают содержание проблем доклада языком книги и журналов, который трудно воспринимается на слух. Устная и письменная речь строятся по-разному. Наиболее удобная для слухового восприятия фраза содержит 5-9 смысловых единиц, произносимых на одном вздохе. Это соответствует объему оперативной памяти человека. В первые 5 секунд доклада слова, произнесенные студентом, удерживаются в памяти его аудитории как звучание. Целесообразно поэтому за 5 секунд сформировать завершенную фразу. Это обеспечивает ее осмысление слушателями до поступления нового объема информации.

Другая типичная ошибка докладчиков состоит в том, что им не удается выдержать время, отведенное на доклад. Чтобы избежать этой ошибки, необходимо, накануне прочитать доклад, выяснив, сколько времени потребуется на его чтение. Для удобства желательно прямо на страницах доклада провести расчет времени, отмечая, сколько ориентировочно уйдет на чтение 2, 4 страниц и т.д.

Завершение работы над докладом предполагает выделение в его тексте главных мыслей, аргументов, фактов с помощью абзацев, подчеркиванием, использованием различных знаков, чтобы смысловые образы доклада приобрели и зрительную наглядность, облегчающую работу с текстом в ходе выступления.

**Методические рекомендации по подготовке к экзамену.** К экзамену допускаются студенты, аттестованные по всем темам практических занятий. Вопросы, выносимые на экзамен, приведены в рабочей программе курса.

Экзаменационный билет содержит три вопроса. Экзамен проходит в устной форме, но экзаменатор вправе избрать и письменную форму опроса.

Успешная сдача экзамена зависит не только от умственных способностей, памяти, психологической устойчивости, но, прежде всего, от стратегии. По существу подготовка к экзамену начинается с первого дня лекции и семинарских занятий. Чем больше знаний, тем стройнее они уложились в систему, тем легче готовиться в последние дни.

Обязательным условием успешной подготовки и сдачи экзаменов является конспектирование и усвоение лекционного материала.

В течение семестра не следует игнорировать такие возможности пополнить запас своих знаний, как консультации, написание рефератов, работа в студенческом научном кружке. На экзамен выносят вопросы, которые отражены в программе курса. Поэтому в процессе освоения материала необходимо постоянно сверяться с программой курса, самостоятельно изучать вопросы, которые не выносятся на семинарские занятия, а в случае затруднений обращаться за консультациями на кафедру.

Непосредственно перед экзаменом на подготовку к нему отводится не менее трех дней. В этот период рекомендуется равномерно распределить

вопросы программы курса и повторять учебный материал, используя учебник, конспект лекций, план-конспект выступлений на семинарских занятиях, а в необходимых случаях и научную литературу. Особое внимание следует уделить рекомендованным вопросам для повторений. Рекомендуются повторять материал в привычное рабочее время, не допуская переутомления, чередуя умственную работу с физическими упражнениями и психологической разгрузкой. Оставшиеся неясными вопросы следует прояснить для себя на предэкзаменационной консультации.

## **11. Информационные технологии и программное обеспечение**

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, видеокамеры и т.д.);

- методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);

- перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

### **Программное обеспечение (лицензионное и свободно распространяемое), используемое в учебном процессе**

Office Standard 2010	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 7 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8	Open License: 61137897 от 2012-11-08
<i>AutoCAD Design Suite Ultimate, Building Design Suite, ПО Maya LT, Autodesk® VRED, Education Master Suite</i>	Образовательная лицензия (Сеть) на Education Master Suite 2015. Выдана ДагГАУ-Информатика, Махачкала. Срок действия лицензии – 3 года.
Turbo Pascal School Pak	<a href="http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses">http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses</a>
PascalABC.NET	<a href="http://mmcs.sfedu.ru">http://mmcs.sfedu.ru</a>

Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru/>

## **12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса**

Стандартно-оборудованные лекционные аудитории, для проведения лекций. Для проведения занятий используются лекционная аудитория и практикум. Наличие ноутбука, телевизора, лабораторное оборудование для проведения практических занятий. Плакаты и стенды.

### **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, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

#### **а) для слабовидящих:**

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую 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 экзамена 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.

#### **б) для глухих и слабослышащих:**

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

#### **в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствия верхних конечностей):**

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистентом.
- экзамен проводится в устной форме



## Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 20\_\_/20\_\_учебный год

### УТВЕРЖДАЮ

*Первый проректор*

\_\_\_\_\_М.Д. Мукайлов

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_20\_\_ г.

В программу дисциплины «Централизованное производство кулинарной  
продукции»  
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания вносятся следующие изменения:

.....;  
.....;  
.....;

### Программа пересмотрена на заседании кафедры

Протокол №\_\_\_\_от\_\_\_\_\_г.

Заведующий кафедрой

Салманов М.М. /профессор / \_\_\_\_\_ /  
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

### Одобрено

Председатель методической комиссии факультета

Макуев Г.А. / доцент / \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_20\_\_ г.

Лист регистрации изменений в РПД

п/п	Номера разделов, где произведены изменения	Документ, в котором отражены изменения	Подпись	Расшифровка подписи	Дата введения изменений
1.					
2.					
...					