

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

**Технологический факультет
Кафедра товароведения, технологии продуктов и общественного
питания**



Утверждаю
Первый проректор
М.Д. Мукайлов
«25» 05 2020г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Направление подготовки - 19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»

Направленность (профиль) подготовки - «Технология и организация
ресторанного дела»

Форма обучения - очная, заочная

Квалификация - бакалавр

Махачкала, 2020

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального Государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки **19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»** утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1332 от 12.11.2015г. с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

СОСТАВИТЕЛЬ (СОСТАВИТЕЛИ):

Исригова Т.А., д.с.-х.н., профессор

Исригов С.С., ассистент

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного питания «12» 05 2020 г., протокол № 9.

Заведующий кафедрой

М.М. Салманов

Рабочая программа одобрена методической комиссией технологического факультета «13» 05 2020г., протокол № 9.

Председатель методкомиссии

Г.А. Макуев

СОДЕРЖАНИЕ:

| | |
|---|----|
| 1. Цели и задачи дисциплины..... | 4 |
| 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы..... | 4 |
| 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы..... | 5 |
| 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..... | 6 |
| 5. Содержание дисциплины..... | 7 |
| 5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах..... | 7 |
| 5.2. Тематический план лекций | 8 |
| 5.3. Тематический план практических (лабораторных, семинарских) занятий..... | 9 |
| 5.4. Содержание разделов дисциплины..... | 10 |
| 6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы..... | 12 |
| 7. Фонды оценочных средств..... | 15 |
| 7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы..... | 15 |
| 7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций... | 15 |
| 7.3. Типовые контрольные задания..... | 17 |
| 7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков..... | 37 |
| 8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины..... | 39 |
| 9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины..... | 41 |
| 10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины..... | 42 |
| 11. Информационные технологии и программное обеспечение..... | 45 |
| 12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса..... | 45 |
| 13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья..... | 46 |
| Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины..... | 47 |

1. Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины является формирование компетенций, направленных на обеспечение всесторонней подготовки квалифицированных специалистов, обладающих знаниями в области технологии и организации питания и обеспечение здоровым и полноценным питанием в соответствии с их нормами потребления и потребностями организма.

К задачам дисциплины относятся:

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- овладение приемами организации и осуществления процесса производства с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качества готовой продукции общественного питания;
- формирование возможности применения профессиональных знаний в производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности
- дать понимание технологических процессов производства продукции общественного питания;
- сформировать понимание необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- изучить организацию технологического процесса, создания новых рецептур кулинарных и кондитерских изделий, совершенствования на научной основе современных технологий, использования новой техники и контроля качества продукции.
- научить практическим навыкам и умениям.

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 (или ее части)** | Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции | В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен: | | |
|--------------|---|---|--|--|--|
| | | | знать *** | уметь*** | владеть*** |
| ПК-4 | готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения | 1.Технология соусов, картофеля, бобовых 2.Технология мяса, птицы, рыбы, яиц. | - технологии производства продуктов питания технические средства для измерения основных параметров технологических процессов -ассортимент и технологию продукции общественного питания. - изменения пищевых веществ при обработке и хранении; - требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции | - устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; уметь измерять основные параметры технологических процессов -составлять технологические карты; - уметь составлять производственную программу предприятия - производить расчет основных технологических | -навыками контроля качества основных параметров технологического процесса - методами расчета потребности сырья, составления рецептур блюд и рационов питания с использованием компьютерных технологий; - проведением испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - рациональными способами эксплуатации оборудования; |

| | | | | | |
|------|---|--|---|---|--|
| | | | | <p>процессов производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля качества продукции - производить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - анализировать причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению; | |
| ПК-6 | способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания | <p>1.Технология соусов, картофеля, бобовых</p> <p>2.Технология мяса, птицы, рыбы, яиц.</p> | <p>документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию, ассортимент выпускаемой продукции, логистические процессы продаж на предприятии</p> | <p>Уметь организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p> | <p>Владеть способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания</p> |

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

«Технология продуктов общественного питания» входит в перечень обязательных дисциплин базовой части согласно ФГОС ВО Б1.Б.19. Дисциплина читается на 3 курсе в 6 семестре. Данная дисциплина базируется

на знаниях полученных при изучении дисциплин: математики, физики, химии (органической, аналитической, физической, коллоидной, физико-химическими методами анализа); биохимии (белки, липиды, углеводы, роль биохимических процессов в пищевой промышленности); процессами и аппаратами пищевых производств, микробиологии (микробиологические процессы в пищевой промышленности, микробиологический и санитарно-гигиенический контроль); пищевой химии, а также прошли курс учебной и производственной практики.

Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с последующими дисциплинами

| № п/п | Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин | № № разделов данной дисциплины, необходимых для изучения (последующих) обеспечиваем ых дисциплин | |
|----------|--|--|---|
| | | 1 | 2 |
| 1. | Централизованное производство кулинарной продукции | + | + |
| 2. | Технология мучных, кондитерских и булочных изделий | + | + |
| 3. | Технология консервов и пищеконцентратов | + | + |
| 4. | Общая и специальная технология пищевых производств | + | + |
| 5. | Технология кулинарной продукции за рубежом | + | + |
| 6. | Системы управления технологическими процессами и информационные технологии | + | + |
| 7. | Автоматизация технологических процессов | + | + |
| 8. | Тара и упаковочные материалы | + | + |
| 9. | Стандартизация организации производства на предприятиях общественного питания | + | + |
| 10. | Технология хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания | + | + |

| | | | |
|-----|---|---|---|
| 11. | Технология переработки продуктов питания | + | + |
| 12. | География и культура напитков | + | + |
| 13. | Культура потребления алкогольных напитков | + | + |

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

Общая трудоемкость (объем) дисциплины (модуля) составляет 4 зачетных единиц (ЗЕТ*), 144 академических часов.

* - объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах указывается в соответствии с учебным планом.

3.1. Объём дисциплины по видам учебных занятий (в часах)
Очная форма обучения

| Вид учебной работы | Всего часов | Семестр |
|--|---------------|------------|
| | | 6 |
| Общая трудоемкость: часы зачетные единицы | 180 | 180 |
| Аудиторные занятия (всего), в т.ч.: | 96 (6) | 96 (6) |
| Лекции | 32(10) | 32(10) |
| Практические занятия (ПЗ) | 64(22) | 64(22) |
| Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:** | 48 | 48 |
| подготовка к практическим занятиям | 10 | 10 |
| самостоятельное изучение тем | 5 | 5 |
| курсовая работа (проект) | 30 | 30 |
| подготовка к текущему контролю знаний | 3 | 3 |
| | | |
| Промежуточная аттестация | Экзамен 36 | Экзамен 36 |

Заочная форма обучения

| Вид учебной работы | Всего часов | Курс |
|--|-------------|--------|
| | | 5 |
| Общая трудоемкость: часы зачетные единицы | 180 | 180 |
| Аудиторные занятия (всего), в т.ч.: | 22 (6) | 22 (6) |
| лекции | 10(2) | 10(2) |

| | | |
|--|---------------|------------|
| <i>практические занятия (ПЗ)</i> | 12(4) | 12(4) |
| <i>Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:</i> | 122 | 122 |
| <i>подготовка к практическим занятиям</i> | 20 | 20 |
| <i>самостоятельное изучение тем</i> | 10 | 10 |
| <i>подготовка к текущему контролю</i> | 10 | 10 |
| <i>курсовая работа (проект)</i> | 70 | 70 |
| <i>подготовка к текущему контролю знаний</i> | 12 | 12 |
| | | |
| <i>Промежуточная аттестация</i> | Экзамен 36 | Экзамен 36 |

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

** - перечень самостоятельной работы корректируется в соответствии с требованиями к освоению конкретной дисциплины

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

5.1. Разделы дисциплины по видам занятий

Указывается распределение часов по разделам дисциплины в зависимости от видов учебных занятий.

Очная форма обучения

| № п/п | Наименование разделов | Всего (часов) | Аудиторные занятия (час) | | Самостоятельная работа |
|----------|---------------------------------------|------------------|--------------------------|-----------|------------------------|
| | | | Лекции | ЛПЗ | |
| 1. | Технология соусов, картофеля, бобовых | | 16(4) | 16(4) | 24 |
| 2. | Технология мяса, птицы, рыбы, яиц. | | 16(4) | 18(4) | 24 |
| | | | | | |
| | <i>Всего</i> | <i>180</i> | <i>32</i> | <i>64</i> | <i>48</i> |

Заочная форма обучения

| № п/п | Наименование разделов | Всего (часов) | Аудиторные занятия (час) | | Самостоятельная работа |
|----------|---------------------------------------|------------------|--------------------------|-----|------------------------|
| | | | Лекции | ЛПЗ | |
| 1. | Технология соусов, картофеля, бобовых | | 4 | 4 | 60 |
| 2. | Технология мяса, птицы, рыбы, яиц. | | 4 | 6 | 62 |

| | | | | | |
|--|--------------|------------|-----------|-----------|------------|
| | | | | | |
| | <i>Всего</i> | <i>180</i> | <i>10</i> | <i>12</i> | <i>122</i> |

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

5.2. Тематический план лекций

Очная форма обучения

| <u>n/n</u> | <u>Темы лекций</u> | <u>Количество часов</u> |
|--|--|-------------------------|
| Раздел 1. Технология соусов, картофеля, бобовых | | |
| 1. | Введение, цели, задачи дисциплины. Соусы. Классификация. | 4 |
| 2. | Ассортимент соусов. Технологические схемы производства. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации. Соусы промышленного производства. | 4 |
| 3 | Продукция из картофеля, овощей и грибов. Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, тепловая кулинарная обработка. | 4 |
| 4 | Продукция из куп, бобовых и макаронных изделий. Технологическая характеристика сырья. Механическая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки. Технология приготовления блюд, требования к качеству, условия и сроки реализации. | 4 |
| Раздел 2. Технология мяса, птицы, рыбы, яиц. | | |
| 5. | Продукция из мяса и мясopодуKтоB. Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, тепловая кулинарная обработка технология приготовления блюд. Требования к качеству, сроки реализации. | 4 |
| 6. | Продукция из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Технологическая характеристика сырья. Тепловая кулинарная обработка, технология приготовления блюд, требования к качеству, сроки реализации. | 4 |
| 7. | Продукция из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла. Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, тепловая и кулинарная обработка. Технология приготовления блюд, требования к качеству, сроки реализации. | 4 |
| 8. | Продукция из яиц, яйцепродуKтоB и творога. Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, тепловая кулинарная обработка, | 4 |

| | | |
|--------------------|---|-----------|
| | технология приготовления блюд, требования к качеству, сроки реализации. | |
| | | |
| <i>Всего часов</i> | | 32 |

Заочная форма обучения

| <i>n/p</i> | <i>Темы лекций</i> | <i>Количество часов</i> |
|--|--|-------------------------|
| Раздел 1. Технология соусов, картофеля, бобовых | | |
| 1. | Введение, цели, задачи дисциплины. Соусы. Классификация. | 2 |
| 2. | Ассортимент соусов. Технологические схемы производства. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации. Соусы промышленного производства. | 2 |
| 3. | Продукция из картофеля, овощей и грибов. Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, тепловая кулинарная обработка. | 2 |
| Раздел 2. Технология мяса, птицы, рыбы, яиц. | | |
| 5. | Продукция из мяса и мясопродуктов. Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, тепловая кулинарная обработка технология приготовления блюд. Требования к качеству, сроки реализации. | 2 |
| 6. | Продукция из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Технологическая характеристика сырья. Тепловая кулинарная обработка, технология приготовления блюд, требования к качеству, сроки реализации. | 2 |
| | | |
| <i>Всего часов</i> | | 10 |

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

5.3. Тематический план практических (лабораторных, семинарских) занятий

Очная форма обучения

| <i>n/p</i> | <i>Темы практических (лабораторных, семинарских) занятий</i> | <i>Количество часов</i> |
|------------|--|-------------------------|
|------------|--|-------------------------|

| Раздел 1. Технология соусов, картофеля, бобовых | | |
|--|---|-----------|
| 1. | Приготовление супов заправочных | 6 |
| 2. | Приготовление соусов | 6 |
| 3. | Приготовление блюд и гарниров из варенных, припущенных овощей | 6 |
| 4. | Приготовление блюд и гарниров из жаренных и тушеных овощей | 8 |
| 5. | Приготовление блюд из макаронных изделий | 6 |
| Раздел 2. Технология мяса, птицы, рыбы, яиц. | | |
| 6 | Приготовление блюд из отварного и тушеного мяса | 8 |
| 7 | Приготовление блюд из птицы | 8 |
| 8 | Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы | 8 |
| 9 | Приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы | 8 |
| <i>Всего часов</i> | | 64 |

Заочная форма обучения

| <i>n/ n</i> | <i>Темы практических (лабораторных, семинарских) занятий</i> | <i>Количество часов</i> |
|--|---|-------------------------|
| Раздел 1. Технология соусов, картофеля, бобовых | | |
| 1. | Приготовление супов заправочных | 2 |
| 2. | Приготовление соусов | 2 |
| 3. | Приготовление блюд и гарниров из варенных, припущенных овощей | |
| Раздел 2. Технология мяса, птицы, рыбы, яиц. | | |
| 3. | Приготовление блюд из отварного и тушеного мяса | 2 |
| 4. | Приготовление блюд из птицы | 2 |
| | Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы | 2 |
| <i>Всего часов</i> | | 12 |

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

5.4. Содержание разделов дисциплины

Указывается название и содержание разделов в соответствии с таблицей 5.1. или в текстовой форме

| <i>№ n/ n</i> | <i>Наименование раздела (темы)</i> | <i>Содержание раздела</i> | <i>Компетенции</i> |
|-----------------------|--|---------------------------|--------------------|
| | | | |

| | | | |
|----|--|---|--------------|
| 1. | Введение, цели, задачи дисциплины. Соусы. Классификация. | Цель, предмет дисциплины, задачи курса. Межпредметные связи с другими дисциплинами, основная и дополнительная литература, нормативная документация. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов. Характеристика сырья (мука пшеничная, высшего и первого сортов, кости, корнеплоды, репчатый лук, томатное пюре, томатная паста, соленые маринованные огурцы, кулинарные жиры, сливочное масло, маргарин, растительное масло, уксус, лимонная кислота, специи, пряности, вино и др.) . Характеристика полуфабрикатов- бульоны | ПК-4 ПК-6 |
| 2. | Ассортимент соусов. Технологические схемы производства. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации. Соусы промышленного производства. | Мясные соусы: красные и белые. Основной красный соус и его производные. Технологическая схема производства основного красного соуса. Основной белый соус и его производные. Технологическая схема производства основного белого соуса.с и его производные. Рыбные соусы: основной белый рыбный соус. Грибные соусы: соус грибной основной и его производные. Молочные соусы: жидкие, средней густоты и густые. Соус бешамель, соус молочный сладкий, соус молочный с луком-субиз. Сметанные соусы. Яично—масляные соусы. Соусы на растительном масле (майонез провансаль, майонез со сметаной, майонез с корнионами (тартар), майонез с зеленью (равигот) и др. Соусы на уксусе Масляные смеси: масло селедочные, масло сырное, масло с горчицей и др. Соусы промышленного производства. Требования к качеству соусов. Сроки хранения. | ПК-4 ПК-6 |
| 3. | Производство из картофеля, овощей и грибов. Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, тепловая кулинарная обработка. | Технологическая характеристика сырья (химический состав и польза для организма человека). Классификация овощных блюд в зависимости от тепловой обработки отварные, припущенные, жаренные, тушеные, запеченные), в зависимости от видов сырья(простые и сложные). Тепловая кулинарная обработка. Размягчение овощей при тепловой обработке. Изменение сахаров, изменение крахмала, витаминной активности, окраски, массы овощей при тепловой обработке. Блюда и гарниры из варенных овощей. Общие правила варки овощей. Картофель отварной. Картофельное пюре. Картофель в молоке. Тыква отварная. Фасоль отварная. Горох овощной отварной. Спаржа отварная. Артишоки. Пюре из моркови и свеклы. Блюда и гарниры из припущенных овощей. Блюда из тушеных овощей. Блюда и гарниры из жареных овощей. Блюда из запеченных овощей. Требования к качеству овощных блюд и гарниров. Блюда из грибов. | ПК-4 ПК-6 |
| | Производство из круп, бобовых и макаронных изделий. Технологическая характеристика сырья. Механическая кулинария | Определение круп, бобовых и макаронных изделий. Технологическая характеристика. Подготовка к варке круп, бобовых макаронных изделий. Процессы, происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из круп. Блюда из бобовых. Классификация, технология производства. Правила варки., Требования к качеству. Технологическая характеристика сырья. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Процессы, происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из круп (варка каш, рассыпчатые каши, гречневая каша, рисовая каша, пшенная каша, перловая каша, вязкие каши, манная каша, пшенная каша с тыквой, каша боярская, каша с черносливом, каша с морковью, жидкие каши). Изделия из каш (запеканки, крупеник, пудинги, котлеты и биточки, клецки. Блюда из бобовых (варка бобовых, пюре из бобовых). Блюда из макаронных изделий (варка макаронных изделий, макароны с сыром, брынзой или творогом, макароны с | ПК-4 ПК-6 |

| | | | |
|---|---|--|--------------|
| | я обработка, технологи я приготовления блюд, требования к качеству, сроки реализации. | из птицы или кролика, гусь, утка по-домашнему, чахохбили). Блюда из рубленой птицы, дичи и кролика (биточки, котлеты рубленые из птицы, дичи или кролика жареные, биточки рубленые из птицы, дичи или кролика, фаршированные шампиньонами, кнели из птицы паровые). Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика. | |
| 7.Продукция из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла. Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, тепловая кулинарная обработка. Требования к качеству, сроки реализации. | | <p>Технологическая характеристика. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Характеристика сырья (живая рыба, мороженная рыба, соленая рыба).</p> <p>Строение и состав мышечной ткани рыбы. Обработка рыбы (оттаивание мороженной рыбы, вымачивание соленой рыбы, обработка рыбы с костным скелетом, разделка рыбы, используемой целиком, разделка рыбы, используемой непластованной, разделка рыбы на филе, разделка рыбы для фарширования, особенности обработки некоторых видов рыб, обработка рыбы с костно-хрящевым скелетом). Приготовление полуфабрикатов. Централизованное производство рыбных полуфабрикатов. Обработка и использование рыбных отходов. Требования к качеству полуфабрикатов. Сроки хранения. Обработка нерыбного водного сырья (морские безпозвоночные, двусторчатые моллюски, головоногие моллюски, морские ракообразные, иглокожие, морская капуста, речные раки). Тепловая кулинарная обработка рыбы (изменение мышечных белков, изменение белков соединительной ткани, изменение жиров, изменение массы и содержания растворимых веществ). Блюда из отварной рыбы (рыба отварная с соусом польским, с соусом голландским, с соусом белым с каперсами). Блюда из припущенной рыбы (рыба паровая, рыба в соусе белое вино, в соусе рассол, рыба припущенная по-русски). Блюда из жареной рыбы (рыба жареная по-ленинградски, рыба жареная с лимоном, рыба жареная во фритюре, судак с зеленым маслом, рыба, жаренная в тесте, рыба, жаренная на открытом огне, рыба, жаренная на вертеле). Блюда из тушеной рыбы. Блюда из запеченной рыбы (рыба, запеченная по-русски, рыба, запеченная под сметанным соусом с грибами, рыба. Запеченная в томатном соусе с грибами, рыба, запеченная с макаронами, солянка из рыбы на сковороде). Блюда из рубленой рыбы (котлеты и биточки, котлеты рыбные любительские, котлеты рыбные с капустой и морковью, биточки рыбные жареные фри, зразы рыбные рубленые, зразы рыбные с черносливом по-русски, тельное, тефтели, хлебцы рыбные, рулет из рыбы, фрикадельки с томатным соусом, кнели в соусе). Блюда из нерыбного водного сырья (блюда из мидий, блюда из устриц, блюда из морского гребешка, блюда из крабов, блюда из креветок, блюда из криля, блюда из лангустов и омаров, блюда из кальмаров, блюда из трепангов, блюда из морской капусты, блюда из раков). Требования к качеству рыбных блюд.</p> | ПК-4 ПК-6 |
| Продукция из яиц, яйцепродуктов и творога. Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, тепловая кулинарная обработка, технология | | <p>Характеристика яиц. Требования к качеству яиц. Приготовление блюд из яиц и яйцепродуктов (вареные яйца, яйца всмятку, яйца в мешочек, яйца вкрутую. Яичная кашка, яичная кашка натуральная из яиц или меланжа, яичница-глазунья, яичница натуральная, яичница в помидорах, омлет, омлет натуральный, омлет, фаршированный ветчиной, драчена натуральная, драчена с сыром, яичные котлеты, крокеры из яиц). Творог. Приготовление блюд из творога (салат из сыра, яиц и зеленого лука, суп из черной смородины с творожными клецками, сырники с картофелем, творожники розовые, вареники ленивые с картофелем, пудинг из творога и овощей, суфле творожное с яблоками, бабка из творога, рисовые котлеты с творогом, соус масляный с яйцом, крем молочный, паста творожная заварная).</p> | ПК-4 ПК-6 |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | приготовл ения блюд, требовани я к качеству, сроки реализаци и. | | |
|--|---|--|--|

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы
Тематический план самостоятельной работы
для очной формы обучения

| <i>n/ n</i> | <i>Тематика самостоятельной работы</i> | <i>Количес тво часов</i> | <i>Рекомендуемые источники информации (№ источника)</i> | | |
|-----------------|--|------------------------------|---|---|---|
| | | | <i>основн ая (из п.8 РПД)</i> | <i>дополни тельная (из п.8 РПД)</i> | <i>(интер нет- ресурс ы) (из п.9 РПД)</i> |
| <i>1</i> | Ассортимент соусов. Технологические схемы производства. Соусы промышленного производства. | <i>5</i> | <i>1,2,3,4, 5</i> | <i>6-16</i> | <i>1-9</i> |
| <i>2</i> | Продукция из картофеля, овощей и грибов. | <i>5</i> | <i>1,2,3,4, 5</i> | <i>6-16</i> | <i>1-9</i> |
| <i>3</i> | Продукция из куп, бобовых и макаронных изделий. | <i>5</i> | <i>1,2,3,4, 5</i> | <i>6-16</i> | <i>1-9</i> |
| <i>4</i> | Продукция из мяса и мясопродуктов. | <i>5</i> | <i>1</i> | <i>6-16</i> | <i>1-9</i> |
| <i>5</i> | Продукция из сельскохозяйственной птицы, | <i>5</i> | <i>1</i> | <i>8,10,11</i> | <i>1-9</i> |

| | | | | | |
|----|--|----|------|---------|-----|
| | пернатой дичи и кролика. | | | | |
| 6 | Продукция из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла.к качеству, сроки реализации. | 5 | 1 | 8,10,11 | 1-9 |
| 7 | Продукция из яиц, яйцепродуктов и творога. | 5 | 1 | 8,10,11 | 1-9 |
| 8. | Выполнение курсовых работ | 13 | 1-16 | 8,10,11 | 1-9 |
| | <i>Всего</i> | 48 | | | |

Тематический план самостоятельной работы для заочной формы обучения

| <i>n/ n</i> | <i>Тематика самостоятельной работы</i> | <i>Количество часов</i> | <i>Рекомендуемые источники информации (№ источника)</i> | | |
|-----------------|---|-------------------------|---|------------------------------------|--|
| | | | <i>основная (из п.8 РПД)</i> | <i>дополнительная (из п.8 РПД)</i> | <i>(интернет-ресурсы) (из п.9 РПД)</i> |
| 1 | Ассортимент соусов. Технологические схемы производства. Соусы промышленного производства. | 10 | 1,2,3,4, 5 | 6-16 | 1-9 |
| 2 | Продукция из картофеля, овощей и грибов. | 10 | 1,2,3,4, 5 | 6-16 | 1-9 |
| 3 | Продукция из куп, бобовых и макаронных изделий. | 10 | 1,2,3,4, 5 | 6-16 | 1-9 |
| 4 | Продукция из мяса и мясопродуктов. | 10 | 1 | 6-16 | 1-9 |
| 5 | Продукция из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. | 10 | 1 | 8,10,11 | 1-9 |
| 6 | Продукция из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла.к качеству, сроки реализации. | 10 | 1 | 8,10,11 | 1-9 |
| 7 | Продукция из яиц, яйцепродуктов и творога. | 10 | 1 | 8,10,11 | 1-9 |
| 8. | Выполнение курсовых работ | 52 | 1-16 | 8,10,11 | 1-9 |

| | | | | | |
|--|--------------|------------|--|--|--|
| | <i>Всего</i> | <i>122</i> | | | |
|--|--------------|------------|--|--|--|

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Учебно-методическое пособие «Технология продукции общественного питания» для студентов специальности 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания» и 19.03.02. «Продукты питания из растительного сырья»: учебно-методическое пособие по / Т.А. Исригова, Салманов М.М. , Алиева С.М., Джалалова Т.Ш. – Махачкала, ДагГАУ, 2014. – 33с.
2. Технология продукции общественного питания [Текст]: учебник и практикум для академического бакалавриата / Васильева, И.В. Рек. УМО высшего образования обучающихся по техническим направлениям и специальностям. - Москва: Издательство Юрайт, 2016. - 414с. - (Бакалавр.Академический курс). - ISBN 978-5-9916-6085-3.
3. Технология растениеводства [Текст]: учебное пособие, допущ. УМО по агрономическому образованию для бакалавров по направл. "Агрохимия и агропочвоведение", "Агрономия", "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции". - СПб. : Издательство "Лань", 2014. - 592с. : ил.(+вклейка,8с.). - (Учебники для вузов.Спец. литература). - ISBN 978-5-8114-1712-4.
4. Цыбикова, Г.Ц. Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : 2018-07-13 / Г.Ц. Цыбикова. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 92 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107966>.

Примерные темы курсовых работ

- 1.Расчет производственной программы кафе
- 2.Расчет производственной программы ресторана
3. Расчет производственной программы сосисочной
4. Расчет производственной программы пирожковой
5. Расчет производственной программы кафе-кондитерской
6. Расчет производственной программыпельменной
7. Расчет производственной программы детского кафе
8. Расчет производственной программы вагона-ресторана
9. Расчет производственной программы блинной
10. Расчет производственной программы закусочной

Тематика курсовых работ уточняется преподавателем(вид ПОП, производительность, местонахождение, вид кухни и т.д.)

Методические рекомендации студенту к самостоятельной работе

Самостоятельная работа студентов, предусмотренная учебным планом в объеме не менее 50-70% общего количества часов, соответствует более глубокому усвоению изучаемого курса, формирует навыки исследовательской работы и ориентирует студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Самостоятельная работа носит систематический характер.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при аттестации студента (зачет, экзамен). При этом проводятся: тестирование, экспресс-опрос на семинарских и практических занятиях, заслушивание докладов, рефератов, проверка письменных работ и т.д.

Задания для самостоятельной работы составляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторские занятия, либо требуется дополнительно проработать и проанализировать рассматриваемый преподавателем материал в объеме запланированных часов.

Для подготовки к занятиям и выполнения самостоятельной работы, студентам рекомендуются учебно-методические издания, а также методические материалы, выпущенные кафедрой своими силами и предоставляемые студентам во время занятий (приложения):

- наглядные пособия (плакаты, гербарий - на кафедре)
- глоссарий - словарь терминов по тематике дисциплины
- тезисы лекций.

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 зависит 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 основной 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.

Реферат/курсовая работа. Реферат: Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомиться со структурой и оформлением реферата.

Курсовая работа: изучение научной, учебной, нормативной и другой литературы. Отбор необходимого материала; формирование выводов и разработка конкретных рекомендаций по решению поставленной цели и задачи; проведение практических исследований по данной теме. Методические рекомендации по выполнению требований к оформлению курсовой работы имеются на кафедрах..

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 |
|-------------------|--|
| ПК- 4 | Готовностью 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. | |
| 2 (1) | Электротехника и электроника |
| 2 (1) | Лечебное питание |
| 2 (1) | Технология продуктов детского и функционального питания |
| 3 (2) | Сервис на предприятиях общественного питания |
| 3 (2) | Физико-химические основы пищевых производств |
| 4 (2) | Технология производства бродильной и винодельческой продукции |
| 5 (3) | Экология |
| 5 (3) | Технология кавказской кухни |
| 5 (3) | Технология национальных кухонь |
| 4 (7) | Централизованное производство кулинарной продукции |
| 6 (3) | Основы научных исследований и патентование |
| 6 (3) | Современный ресторанный бизнес |
| 7 (4) | Технология кулинарной продукции за рубежом |
| 7 (4) | География и культура напитков |
| 7 (4) | Системы управления технологическими процессами и информационные технологии |
| 7 (4) | Автоматизация технологических процессов |
| 8 (4) | Барное дело |
| 8 (4) | Технология консервов и пищевых концентратов |
| 8 (4) | Общая и специальная технология пищевых производств |
| 8 (4) | Организация питания в гостинично-ресторанных комплексах |
| 8 (4) | Технология продуктов лечебно-профилактического назначения |
| 4 (2), 6 (3) | Практика по получению профессиональных умений и профессиональной деятельности |
| 8(4) | Подготовка и процедура защиты ВКР |
| ПК - 6 - Способностью организовать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. | |
| 3 (2) | Пищевые и биологические активные добавки |
| 4 (2) | Товароведение продовольственных товаров |
| 4 (2) | Введение в технологию продуктов |
| 5 (3) | Пищевая биотехнология |
| 5 (3) | Учет и отчетность в ресторанном бизнесе |
| 5 (3) | Бухгалтерский учет |
| 4 (7) | Централизованное производство кулинарной продукции |
| 7 (4) | Тара и упаковочные материалы |
| 7 (4) | Технология хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания |
| 7 (4) | Технология переработки продуктов питания |
| 8 (4) | Технология консервов и пищевых концентратов |
| 4 (2), 6 (3) | Практика по получению профессиональных умений и профессиональной деятельности |
| 8(4) | Подготовка и процедура защиты ВКР |

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

| Показатели | Критерии оценивания | | | |
|---------------|---|--|---|---|
| | Шкала по традиционной пятибалльной системе | | | |
| | Допороговый («не удовлетворительно») | Пороговый («удовлетворительно») | Продвинутый («хорошо») | Высокий («отлично») |
| ПК-4 | | | | |
| Знания | <p>Фрагментарные - технологии производства продуктов питания, технические средства для измерения основных параметров технологических процессов -ассортимент и технологию продукции общественного питания.</p> <p>- изменения пищевых веществ при обработке и хранении;</p> <p>- требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции;</p> | <p>Знает основные - технологии производства продуктов питания, технические средства для измерения основных параметров технологических процессов -ассортимент и технологию продукции общественного питания.</p> <p>- изменения пищевых веществ при обработке и хранении;</p> <p>- требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции не в полной мере</p> | <p>Знает основные направления технологий производства продуктов питания и - технические средства для измерения основных параметров технологических процессов -ассортимент и технологию продукции общественного питания.</p> <p>- изменения пищевых веществ при обработке и хранении;</p> <p>- требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции;</p> <p>с несущественными ошибками</p> | <p>Знает основные направления технологий производства продуктов питания, и достижения современных -технические средства для измерения основных параметров технологических процессов -ассортимент и технологию продукции общественного питания.</p> <p>- изменения пищевых веществ при обработке и хранении;</p> <p>- требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции;на высоком уровне</p> |
| Умения | Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией | <p>Умеет устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;</p> | <p>Умеет использовать достижения -уметь измерять основные параметры технологических процессов -составлять технологические карты;</p> <p>- уметь составлять производственную программу предприятия</p> <p>- производить расчет основных технологических процессов производства;</p> | <p>-уметь измерять основные параметры технологических процессов -составлять технологические карты;</p> <p>- уметь составлять производственную программу предприятия</p> <p>- производить расчет основных технологических</p> |

| | | | | |
|---------------|--|--|--|--|
| | | <p>уметь измерять основные параметры технологических процессов</p> <p>-составлять технологические карты;</p> <p>- уметь составлять производственную программу предприятия</p> <p>- производить расчет основных технологических процессов производства;</p> <p>- использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля качества продукции</p> <p>- производить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>- анализировать причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению не в полной мере</p> | <p>- использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля качества продукции</p> <p>- производить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>- анализировать причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению с несущественными ошибками</p> | <p>их процессов производства;</p> <p>- использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля качества продукции</p> <p>- производить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>- анализировать причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению на высоком уровне</p> |
| Навыки | Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией | <p>Владеет -навыками контроля качества основных параметров технологического процесса</p> <p>- методами расчета потребности сырья, составления рецептур блюд и рационов питания с использованием компьютерных технологий;</p> <p>- проведением испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>- рациональными способами эксплуатации оборудования;</p> <p>не в полной мере</p> | <p>Владеет навыками контроля качества основных параметров технологического процесса</p> <p>- методами расчета потребности сырья, составления рецептур блюд и рационов питания с использованием компьютерных технологий;</p> <p>- проведением испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>- рациональными способами эксплуатации оборудования в достаточном объеме</p> | <p>Владеет - навыками контроля качества основных параметров технологического процесса</p> <p>- методами расчета потребности сырья, составления рецептур блюд и рационов питания с использованием компьютерных технологий;</p> <p>- проведением испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья,</p> |

| | | | | |
|---------------|---|---|---|--|
| | | | | полуфабрикато в и готовой продукции; - рациональным и способами эксплуатации оборудования; в полном объеме |
| ПК-6 | | | | |
| Знания | Знает фрагментарно документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию, ассортимент выпускаемой продукции, логистические процессы продаж на предприятии | Знает документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию, ассортимент выпускаемой продукции, логистические процессы продаж на предприятии не в полной мере | документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию, ассортимент выпускаемой продукции, логистические процессы продаж на предприятии на хорошем | документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию, ассортимент выпускаемой продукции, логистические процессы продаж на предприятии на высоком уровне |
| Умения | Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией | Умеет организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания не в полной мере | Умеет организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания в достаточном объеме | Умеет организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производств |

| | | | | |
|---------------|--|---|--|---|
| | | | | а продукции питания в полном объеме |
| Навыки | Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией | Владеет способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания в полной мере | Владеет способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания в достаточном объеме | Владеет системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания в полном объеме |

7.3. Типовые контрольные задания (тесты, коллоквиумы и т.д.)

Тесты для текущего контроля

Тестовые задания по дисциплине «Технология продукции общественного питания»

1. Выбрать 3 правильных ответа

По способу приготовления тесто может быть

- а) дрожжевым;
- б) скорым;
- в) песочным;
- г) суточным;
- д) воздушным;
- е) заварным.

2. Выбрать правильный ответ

К посуде общего пользования относятся:

- а) блюда;
- б) супница;
- в) салатник;
- г) розетки для варенья;
- д) соусник;

е) салфетки.

3. Выбрать 2 правильных ответа

Перечислите блюда из творога, не требующие тепловой обработки:

а) творог со сметаной,

б) запеканка,

в) сырники,

г) пудинг,

д) творожная масса.

4. Выбрать 3 правильных ответа

Выберите признаки доброкачественности мяса:

а) упругая консистенция,

б) запах свежего мяса,

в) дряблая консистенция,

г) цвет от темно-красного до коричневого.

д) сухая или влажная поверхность,

е) цвет от светло-розового до темно-красного,

ж) липкая скользкая поверхность.

5. Выбрать 4 правильных ответа

Выберите виды тепловой обработки мяса:

а) жарка,

б) варка,

в) вымачивание,

г) замораживание,

д) копчение,

е) тушение.

6. Выбрать правильный ответ

Какое мясо используется для супа харчо?

а) Свинина

б) Баранина

в) Говядина

г) Курытина

7. Выбрать правильный ответ

Что добавляют в воду, чтобы яйца во время кипения не потрескались?

а) Перец

б) Соль

в) Масло

г) Спирт

8. Выбрать правильный ответ

Что из перечисленного не является бутербродом?

а) Сэндвичи

б) Канапе

в) Тарталетки

9. Выбрать 2 правильных ответа

Какой алкогольный напиток делают из яблок?

а) Сакэ

б) Бренди

в) Кальвадос

г) Сидр

10. Выбрать правильный ответ

В каких пищевых продуктах содержатся элементы йод и фтор в количествах, достаточных для организма человека?

а) морские рыбы, водоросли;

б) крупы,

в) овощи, фрукты.

11. Выбрать правильный ответ

Способы определения свежести рыбы –

а) по запаху;

б) по вкусу,

в) по характеру слизи на поверхности рыбы.

12. Выбрать 2 правильных ответа

Какие виды крахмала используются в кулинарии?

а) молочный крахмал,

б) картофельный крахмал;

в) кукурузный крахмал.

13. Выбрать 2 правильных ответа

Способы тепловой обработки рыбы –

а) варка основным способом;

б) варка на водяной бане,

в) жаренье основным способом.

14. Выбрать правильный ответ

Каковы меры профилактики кишечных инфекций?

а) мыть руки перед едой;

- б) употреблять в пищу сырые овощи и фрукты,
- в) пить кипяченую воду.

15. Выбрать правильный ответ

Виды кисломолочных продуктов -

- а) сметана;
- б) сливочное масло,
- в) **творог.**

16. Выбрать правильный ответ

Пищевая ценность мяса –

- а) содержит витамин С,
- б) содержит животный белок;
- в) **белок мяса является строительным материалом тела.**

17. Выбрать правильный ответ

Физиология питания –

- а) наука о функциях организма,
- б) **наука о жизненно важных функциях пищеварительной системы;**
- в) наука о работе дыхательной системы.

18. Выбрать правильный ответ

Роль кисломолочных продуктов в питании человека-

- а) **содержат кальций, необходимый для образования зубной ткани;**
- б) повышают иммунитет,
- в) нормализуют работу кишечника.

19. Выбрать правильный ответ

Способы определения качества мяса –

- а) по вкусу,
- б) по запаху;
- в) **по консистенции.**

20. Выбрать правильный ответ

Условия первичной обработки мяса -

- а) **оттаивание в холодной воде,**
- б) обвалка, зачистка и жиловка;
- в) изготовление полуфабрикатов.

21. Выбрать правильный ответ

Как правильно нужно оттаивать мороженое мясо?

- 1) в горячей воде;
- 2) в холодной воде;
- 3) на воздухе.

22. Выбрать правильный ответ

Мясо какого животного имеет светло-розовый цвет?

- 1) свинина;
- 2) говядина;
- 3) баранина.

23. Выбрать правильный ответ

Что означает термин «обвалка мяса»?

- 1) обмывание мяса;
- 2) обсушивание мяса;
- 3) оттаивание мяса;
- 4) отделение мяса от костей.

24. Выбрать правильный ответ

Мясные котлеты с начинкой – это:

- 1) котлета отбивная;
- 2) зразы;
- 3) шницель;
- 4) рагу;
- 5) антрекот.

25. Выбрать правильный ответ

Кушанье из мелких кусочков мяса в остром соусе – это:

- 1) поджарка;
- 2) бифштекс;
- 3) азу;
- 4) лангеты.

26. Выбрать правильный ответ

Тонкая отбивная или рубленая мясная котлета – это:

- 1) бефстроганов;
- 2) ромштекс;
- 3) бифштекс;
- 4) шницель.

27. Выберите 4 правильных ответа

Продукты, получаемые в результате молочнокислого брожения, - это:

- 1) сметана;
- 2) кефир;
- 3) кумыс;
- 4) творог;
- 5) сыр.

28. Выбрать правильный ответ

Из песочного теста готовят:

- 1) хлеб;
- 2) вареники;
- 3) пельмени;
- 4) оладьи;
- 5) печенье;
- 6) вермишель.

29. Выбрать правильный ответ

Пельмени и вареники готовят из теста:

- 1) пресного;
- 2) дрожжевого.

30. Выбрать правильный ответ

Разрыхлителем для пресного теста являются:

- 1) сода;
- 2) дрожжи.

31. Выбрать 3 правильных ответа

Для приготовления каких сладких блюд используют желатин?

- 1) суфле;
- 2) желе;
- 3) самбук;
- 4) мусс;
- 5) кисель.

32. Выбрать правильный ответ

Консервирование с использованием уксусной кислоты – это:

- 1) квашение;
- 2) мочение;

- 3) маринование;
- 4) соление.

33. Выбрать правильный ответ

Какой продукт получается в результате сваренных с добавлением сахара целых или разрезанных на дольки плодов и ягод?

- 1) варенье;
- 2) джем;
- 3) повидло;
- 4) пюре;

34. Выбрать правильный ответ

Очень полезный кисель из чего?

- 1. из клюквы
- 2. из овса ("Геркулеса")
- 3. из яблок

35. Выбрать правильный ответ

Что такое пармезан?

- 1. название шоколада
- 2. вид макарон
- 3. сорт сыра

36. Выбрать правильный ответ

Для приготовления ботвиньи используется ботва..

- 1. морковная
- 2. свекольная
- 3. картофельная

37. Выбрать правильный ответ

Какое из этих слов то же, что и коврига?

- 1. Батон
- 2. Буханка
- 3. Каравай

38. Выбрать правильный ответ

Как называется очень полезная съедобная водоросль?

- 1. Морская капуста
- 2. Морской огурец
- 3. Морской укроп

39. Выбрать правильный ответ
Какое написание правильное?

1. Венегрет
2. **Винегрет**
3. Венигрет

40. Выбрать правильный ответ
Как называется земляной орех?

1. Фисташка
2. Кешью
3. **Арахис**

41. Выбрать правильный ответ
Из кобыльего молока производится кисломолочный продукт ...

1. ряженка
2. кефир
3. **кумыс**

42. Выбрать правильный ответ
Гурьевскую кашу не сваришь без...

1. **манки**
2. пшена
3. гречки

43. Выбрать правильный ответ
Топинамбур – это очень полезный...

1. фрукт
2. **корнеплод**
3. злак

44. Выбрать правильный ответ
С каким немецким городом связано название мясной рубленой котлеты в булке?

1. **Гамбург**
2. Дрезден
3. Бонн

45. Выбрать правильный ответ

Какая из этих рыб на Руси называлась бы Красной?

1. Семга
2. Сиг
3. Осетр

**46. Выбрать правильный ответ
«Наполеон» - это торт...**

1. слоеный
2. бисквитный
3. Песочный

**47. Выбрать правильный ответ
Из какого мяса делают котлеты по-киевски?**

1. Из курятины
2. Из свинины
3. Из говядины

**48. Выбрать 3 правильных ответа
По способу приготовления салаты могут быть:**

- а) овощные;
- б) мясные;
- в) цветочные;
- г) рыбные;
- д) диетические;

**49. Выбрать правильный ответ
К кофейной посуде относятся:**

- а) кофейник;
- б) чайник;
- в) молочник;
- г) вазы для фруктов.

**50. Выбрать 3 правильных ответа
К столовым приборам относятся:**

- а) кружка;
- б) нож;
- в) молочник;
- г) вилка;

- д) салатник;
- е) ложка.

51. Выбрать правильный ответ

При сервировке стола ложку кладут:

- а) в тарелку;
- б) перед тарелкой;
- в) слева от тарелки;
- г) справа от тарелки;
- д) в специальную укладку.

52. Выбрать 2 правильных ответа

По способу приготовления бутерброды могут быть:

- а) простые;
- б) сложные;
- в) комбинированные;
- г) слоистые;
- д) одинарные;
- е) закусочные;
- ж) закрытые

53. Выбрать правильный ответ

По способу приготовления яйца могут быть:

- а) всмятку;
- б) «в мешочек»;
- в) вкрутую;
- г) отбивные;
- д) глазунья;
- е) сырые

54. Выбрать правильный ответ

При сервировке стола к обеду вилку кладут:

- а) справа от тарелки зубцами вверх;
- б) слева от тарелки зубцами вверх;
- в) справа от тарелки зубцами вниз;
- г) слева от тарелки зубцами вниз;
- д) в специальную укладку.

55. Выбрать правильный ответ

Яйца «в мешочек» варятся:

- а) 1 мин.;

- б) 2 мин.;
- в) 2,5 мин.;
- г) 5 мин.;
- д) 10 мин.;

56. Выбрать правильный ответ
Загуститель для красных соусов

- А - крахмал;
- Б - мука;
- В - желатин.

57. Выбрать правильный ответ
Производный соуса белого

- А - паровой;
- Б - луковый;
- В - сухарный.

58. Выбрать правильный ответ
Назовите соус по предложенному набору продуктов: растительное масло, уксус, соль, сахар, перец.

- А - польский;
- Б - майонез;
- В - заправка салатная.

59. Выбрать правильный ответ
Для приготовления каких соусов используют коричневый бульон?

- А - красных;
- Б - белых;
- В - сметанных.

60. Выбрать правильный ответ
Производный соуса красного

- А - луковый;
- Б - голландский;
- В - томатный.

61. Выбрать правильный ответ
Выберите температуру выпечки штучных изделий из песочного теста:

- А. 210- 220С
- Б. 230- 250С

62. Выберите правильный вариант ответа

С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?

- 1) подбирают по цвету
- 2) подбирают по вкусу и аромату
- 3) **подбирают с одинаковым сроком варки**

63. Выберите правильный вариант ответа

Какой водой промывают 3-4 раза сухофрукты перед варкой компота?

- 1) холодной
- 2) горячей
- 3) **теплой**

64. Выберите правильный вариант ответа

Какие вещества, содержатся в чае?

- 1) красящие
- 2) дубильные
- 3) **кофеин**

65. Выберите правильный вариант ответа

Что придает аромат чаю?

- 1) **дубильные вещества**
- 2) эфирные масла
- 3) экстрактивные вещества

66. Выберите правильный вариант ответа

Каким бульоном разводят жировую мучную пассировку?

- 1) холодным
- 2) **горячим**

67. Выберите правильный вариант ответа

Какой корнеплод является самым ранним?

- 1) морковь
- 2) **редис**
- 3) хрен
- 4) редька

68. Выберите правильный вариант ответа

Какой корнеплод содержит каротин?

- 1) редька
- 2) свекла
- 3) сельдерей
- 4) **морковь**

69. Выберите правильный вариант ответа

Какое вещество, содержащееся в сыром очищенном картофеле, окисляется на воздухе, в результате чего картофель темнеет?

- 1) крахмал
- 2) сахар
- 3) **аминокислота тирозин**
- 4) минеральные вещества

70. Выберите правильный вариант ответа

Зачем свежую капусту кладут в соленую воду?

- 1) для сохранения цвета
- 2) для сохранения витаминов
- 3) **для удаления гусениц и улиток**

71. Выберите правильный вариант ответа

Какая сельскохозяйственная птица поступает на предприятия общественного питания?

- 1) не очищенная
- 2) упитанная
- 3) **потрошенная**

72. Выберите правильный вариант ответа

Что такое «обвалка»?

- 1) удаление сухожилий
- 2) **отделение мякоти от костей**
- 3) деление на отрубы
- 4) зачистка мяса

73. Выберите правильный вариант ответа

В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?

- 1) добавляется сливочного масла
- 2) рубленая масса без особенностей
- 3) **добавляют репчатый лук, сырое яйцо**

74. Выберите правильный вариант ответа

Обработка рыбы на филе это:

- 1) деление на порционные куски
- 2) **пластование**
- 3) срезание плавников

75. Выберите правильный вариант ответа

Для чего рыбу осетровых пород ошпаривают?

- 1) для пластования
- 2) для деления на порционные куски
- 3) **для удаления жучек**

76. Выберите правильный вариант ответа

Льезон это?

- 1) смесь взбитых яиц
- 2) смесь соли и воды
- 3) **смесь яиц и молока**

77. Выберите 3 правильных варианта ответа

К простой форме нарезки относятся:

- 1) спирали
- 2) груши
- 3) **кубики**
- 4) **соломка**
- 5) **брусочки**

78. Выберите 5 правильных вариантов ответа

К сложной форме нарезки относятся:

- 1) **бочоночки**
- 2) **кубики**
- 3) **чесночки**
- 4) **шарики**
- 5) **стружка**
- 6) **груши**

79. Выберите правильный вариант ответа

Какое тесто содержит большое количество жидкости?

- 1) тесто для пончиков
- 2) **тесто для блинчиков**
- 3) тесто для оладьев

4) тесто для пирогов

80. Выберите правильный вариант ответа

Какой вкус тесто приобретает при брожении?

1) кисло-сладкий

2) сладкий

3) **кислый**

81. Выберите правильный вариант ответа

Сколько раз производят обминку при брожении теста?

1) 3-4

2) **2-3**

3) 5-6

82. Выберите правильный вариант ответа

Для чего тесто ставят в теплое место?

1) для снижения количества углекислого газа

2) **для улучшения брожения**

3) для образования кислорода

83. Выберите правильный вариант ответа

Какая оптимальная влажность муки?

1) 15%

2) 14%

3) **14,5%**

84. Выберите правильный вариант ответа

Каков нормативный запас воды на производстве?

1) 2дня

2) **недельный**

3) 4дня

85. Выберите 3 правильных варианта ответа

Показатели влияющие на выход хлеба?

1) брожение

2) **упек**

3) **усушка**

4) **потеря крошки**

86. Укажите цифрами последовательность приготовления сырников:

а) добавить сахар, соль, муку и перемешать, **3**

- б) пропустить творог через мясорубку, 1
- в) придать форму в виде круглых лепешек, 4
- г) добавить яйца, перемешать, 2
- д) обжарить с двух сторон. 5

**87. Укажите цифрами последовательность
Первичная обработка мяса производится в следующий
последовательности (впишитецифры в кружки)**

- (3) обсушивание;
- (2) обмывание;
- (1) оттаивание;
- (5) обвалка;
- (4) разруб.

**88. Выбрать правильную последовательности операций.
Первичная обработка фруктов и ягод для приготовления сладких блюд
производится в следующей последовательности:**

- (2) мойка;
- (3) очистка;
- (1) сортировка;
- (4) удаление косточек и нарезка.

**89. Укажите цифрами последовательность
Распределите правильно последовательность первичной обработки
овощей:**

- а) нарезка;4
- в) очищение;3
- г) мытье;2
- д) сортировка.1

**90.Допишите последовательность подготовки белокочанной капусты для
голубцов**

- 1 - берут кочан капусты, 2 - удаляют кочерыгу,
- 3 - кладут в кипящую воду, 4 - отделяют листья

**91. Допишите предложение
Количество жира в рыбе зависит от ее вида, возраста и среды обитания**

**92. Допишите предложение
Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее пищевую
ценность**

93. Допишите предложение

К тощим рыбам относят: треску, **пикшу, хека**

94. Допишите классификацию рыб по разным признакам

По семействам, по способу обработки, по степени жирности

95. Дополните схему, распределение по указанным группам следующие виды рыб:

Сом, налим, судак, хек, стерлядь, калуга, угорь, окунь, зубатка, белуга

Чешуйчатые: Судак, окунь, хек

Бесчешуйчатые: сом, налим, зубатка, белуга, угорь

Осетровые: стерлядь, белуга, калуга

96. Допишите схему механической обработки мороженного мяса

Размораживание, срезание клейма, обмывание, обсушивание

97. Допишите предложение

Бульон - это жидкая основа супа, а продукты которые закладываются в бульон - это гарнир

98. Допишите предложение

Показателем качества муки являются количество и качество клейковины.

99. Допишите предложение

По содержанию клейковины ее качеству муку подразделяют на сильную, среднюю и слабую

100. Установите соответствие понятия и определения

- | | | |
|--------------------------|---|--|
| 1) ОСТы | → | 1) Разрабатываются на продукцию, работы и услуги потребности в |
| 2) ГОСТы | → | 2) Разрабатываются применительно к продукции определенной отрасли |
| 3) ТУ | → | 3) Разрабатываются и принимаются самим предприятием |
| 4) Стандарты предприятий | → | 4) Разрабатывают предприятия и другие субъекты хозяйственной деятельности в том случае, когда стандарт создавать нецелесообразно |

Ключи к текстам

Ключи к текстам

| | <i>a</i> | <i>б</i> | <i>в</i> | <i>г</i> | <i>д</i> | <i>e</i> |
|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| <i>1</i> | + | | + | | | + |
| <i>2</i> | | | | | + | |

| | | | | | | |
|----|---|---|---|---|---|---|
| 3 | + | | | | + | |
| 4 | + | + | | | | + |
| 5 | + | + | | | + | + |
| 6 | | + | | | | |
| 7 | | + | | | | |
| 8 | | | + | | | |
| 9 | | | + | + | | |
| 10 | + | | | | | |
| 11 | | | + | | | |
| 12 | | + | + | | | |
| 13 | + | | + | | | |
| 14 | + | | | | | |
| 15 | | | + | | | |
| 16 | | | + | | | |
| 17 | | + | | | | |
| 18 | + | | | | | |
| 19 | | | + | | | |
| 20 | + | | | | | |
| 21 | | | + | | | |
| 22 | + | | | | | |
| 23 | | | | + | | |
| 24 | | + | | | | |
| 25 | | | + | | | |
| 26 | | | | + | | |
| 27 | | + | + | + | + | |
| 28 | | | | | + | |
| 29 | + | | | | | |
| 30 | + | | | | | |
| 31 | | + | + | + | | |
| 32 | | | + | + | | |
| 33 | + | | | | | |
| 34 | | + | | | | |
| 35 | | | + | | | |
| 36 | | + | | | | |
| 37 | | + | | | | |
| 38 | + | | | | | |
| 39 | | + | | | | |
| 40 | | | + | | | |
| 41 | | | + | | | |
| 42 | + | | | | | |
| 43 | | + | | | | |
| 44 | + | | | | | |
| 45 | | | + | | | |
| 46 | + | | | | | |
| 47 | + | | | | | |
| 48 | + | + | | + | | |
| 49 | + | | | | | |
| 50 | | + | | + | | + |
| 51 | | | | + | | |
| 52 | + | + | | | | |
| 53 | + | | + | | | |
| 54 | | + | | | | |
| 55 | | | | + | | |
| 56 | | + | | | | |
| 57 | + | | | | | |
| 58 | | | + | | | |
| 59 | + | | | | | |
| 60 | + | | | | | |
| 61 | + | | | | | |
| 62 | | | + | | | |
| 63 | | | + | | | |

| | | | | | | |
|----|---|---|---|---|---|---|
| 64 | | | + | | | |
| 65 | + | | | | | |
| 66 | | + | | | | |
| 67 | | + | | | | |
| 68 | | | | + | | |
| 69 | | | + | | | |
| 70 | | | + | | | |
| 71 | | | + | | | |
| 72 | | + | | | | |
| 73 | | | + | | | |
| 74 | | + | | | | |
| 75 | | | + | | | |
| 76 | | | + | | | |
| 77 | | | + | + | + | |
| 78 | + | | + | + | + | + |
| 79 | | + | | | | |
| 80 | | | | | | |
| 81 | | + | | | | |
| 82 | | + | | | | |
| 83 | | | + | | | |
| 84 | | + | | | | |
| 85 | | + | + | + | | |
| 86 | 3 | 1 | 4 | 2 | 5 | |
| 87 | 3 | 2 | 1 | 5 | 4 | |
| 88 | 2 | 3 | 1 | 4 | | |
| 89 | 4 | 3 | 2 | 1 | | |

Вопросы к экзамену по дисциплине Б1.В.ОД.14 «Технология продуктов питания»

Модуль 1

1. Цель, предмет дисциплины, задачи курса.
2. Межпредметные связи с другими дисциплинами, основная и дополнительная литература, нормативная документация.
3. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов.
4. Характеристика сырья (мука пшеничная, высшего и первого сортов, кости, корнеплоды, репчатый лук, томатное пюре, томатная паста, соленые маринованные огурцы, кулинарные жиры, сливочное масло, маргарин, растительное масло, уксус, лимонная кислота, специи, пряности, вино и др.)
5. Характеристика полуфабрикатов- бульоны Мясные соусы: красные и белые.
6. Основной красный соус и его производные.
7. Технологическая схема производства основного красного соуса. Основной белый соус и его производные.
8. Технологическая схема производства основного белого соуса.с и его производные.
9. Рыбные соусы: основной белый рыбный соус.
10. Грибные соусы: соус грибной основной и его производные.
11. Молочные соусы: жидкие, средней густоты и густые. Соус бешамель, соус молочный сладкий, соус молочный с луком-субиз.
12. Сметанные соусы.
13. Яично—масляные соусы.
14. Соусы на растительном масле (майонез провансаль, майонез со сметаной, майонез с корнионами (тартар), майонез с зеленью (равигот) и др.

15. Соусы на уксусе
16. Масляные смеси: масло селечные, масло сырное, масло с горчицей и др.
17. Соусы промышленного производства.
18. Требования к качеству соусов. Сроки хранения.
19. Технологическая характеристика сырья (химический состав и польза для организма человека). Классификация овощных блюд в зависимости от тепловой обработки отварные, припущенные, жаренные, тушеные, запеченные), в зависимости от видов сырья(простые и сложные).
20. Тепловая кулинарная обработка. Размягчение овощей при тепловой обработке.
21. Изменение сахаров, изменение крахмала, витаминной активности, окраски, массы овощей при тепловой обработке.
22. Блюда и гарниры из варенных овощей. Общие правила варки овощей.
23. Картофель отварной. Картофельное пюре. Картофель в молоке. Тыква отварная. Фасоль отварная. Горох овощной отварной.
24. Спаржа отварная.
25. Артишоки.
26. Пюре из моркови и свеклы.
27. Блюда и гарниры из припущенных овощей.
28. Блюда из тушеных овощей.
29. Блюда и гарниры из жареных овощей.
30. Блюда из запеченных овощей.
31. Требования к качеству овощных блюд и гарниров.
32. Блюда из грибов.
33. Определение круп, бобовых и макаронных изделий. Технологическая характеристика.
34. Подготовка к варке круп, бобовых макаронных изделий.
35. Процессы, происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий.
36. Блюда из бобовых. Классификация, технология производства. Правила варки., Требования к качеству.
37. Технологическая характеристика сырья.
38. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий.
39. Процессы, происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий.
40. Блюда из круп (варка каш, рассыпчатые каши, гречневая каша, рисовая каша, пшенная каша, перловая каша, вязкие каши, манная каша, пшенная каша с тыквой, каша боярская, каша с черносливом, каша с морковью, жидкие каши).
41. Изделия из каш (запеканки, крупеник, пудинги, котлеты и биточки, клецки.
42. Блюда из бобовых (варка бобовых, пюре из бобовых). Блюда из макаронных изделий (варка макаронных изделий, макароны с сыром, брынзой или творогом, макароны с томатом, макароны отварные с овощами, макароны отварные с грибами, макароны с ветчиной и томатом, макаронник, макароны запеченные с сыром, лапшевник с творогом).
43. Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Модуль 2

1. Технологическая характеристика сырья.
2. Схема механической обработки мяса (прием и хранение сырья, размораживание, обмывание и обсушивание, деление на части, обвалка, жиловка и зачистка, приготовление полуфабрикатов).
3. Разделка говяжьих полутуш и четвертин (деление на отрубы).
4. Обвалка и зачистка передней четвертины говяжьей туши.
5. Обвалка и зачистка задней четвертины говяжьей туши.
6. Кулинарное использование частей говядины.
7. Разделка туш баранины, козлятины, телятины, свинины.
8. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов.
9. Ассортимент полуфабрикатов из говядины, крупнокусковые полуфабрикаты (ростбиф, тешенное мясо, шпигованное мясо, отварное мясо), порционные полуфабрикаты (бифштекс, филе, лангет, антрекот).
10. Ромштекс, зразы отбивные, говядина духовая), мелкокусковые полуфабрикаты (бефстроганов, поджарка, мясо для шашлыка, азу, гуляш).
11. Ассортимент полуфабрикатов из баранины и свинины, крупнокусковые полуфабрикаты (баранина жареная, баранье седло, буженина, карбонат, грудинка фаршированная), порционные полуфабрикаты (котлеты натуральные из баранины и свинины, котлеты отбивные, шашлык по-карски, эскалоп, шницель отбивной, баранина и свинина духовая), мелкокусковые полуфабрикаты (мясо для шашлыка, поджарка, гуляш, плов, рагу). Полуфабрикаты из рубленного мяса (рубленые натуральные полуфабрикаты, бифштекс рубленый, котлеты натуральные рубленые, фрикадельки, шницель натуральный рубленый, котлеты полтавские).
12. Рубленые полуфабрикаты с хлебом (котлеты, биточки, шницели, тефтели, зразы рубленые, рулет, фрикадельки, котлеты московские, котлеты киевские, котлеты бараньи, котлеты домашние, изделия из кнельной массы).
13. Централизованное производство мясных полуфабрикатов. Обработка поросят. Обработка диких животных. Обработка субпродуктов и костей (обработка субпродуктов, головы, ноги, хвосты, мозги, печень, почки, языки, желудки, сердце и горло, легкое, обработка костей).
14. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса (изменение мышечных белков, изменение соединительно-тканых белков). Технологии крахмалопродуктов
15. Технологическая характеристика сырья (сельскохозяйственная птица, пернатая дичь).
16. Кулинарная обработка птицы, дичи и кроликов.
17. Приготовление полуфабрикатов. Тушка, подготовленная к тепловой обработке, порционные полуфабрикаты (котлеты натуральные, котлеты панированные, птица, дичь, кролик по-столичному, котлеты по-киевски, котлеты, фаршированные соусом молочным с грибами), мелкокусковые полуфабрикаты, рубленые полуфабрикаты (котлеты, биточки, биточки фаршированные, зразы).
18. Использование пищевых отходов (головки и ножки, шейки и крылышки, гребешки, печень, сердце, желудки).
19. Тепловая кулинарная обработка птицы, дичи и кролика.
20. Блюда из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика (птица под соусом паровым, котлеты натуральные из филе птицы или дичи под соусом паровым с грибами, кролик отварной).

21. Блюда из жареной птицы, дичи и кролика (гусь, утка фаршированные, цыплята табака, дичь, жаренная в сметанном соусе, котлеты натуральные из филе, котлеты фаршированные, котлеты по-киевски, птица или кролик по-столичному). Блюда из тушеной птицы, дичи и кролика (рагу из птицы или кролика, гусь, утка по-домашнему, чахохбили).
22. из рубленой птицы, дичи и кролика (биточки, котлеты рубленные из птицы, дичи или кролика жареные, биточки рубленные из птицы, дичи или кролика, фаршированные шампиньонами, кнели из птицы паровые).
23. Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика.
24. Технологическая характеристика. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Характеристика сырья (живая рыба, мороженая рыба, соленая рыба).
25. Строение и состав мышечной ткани рыбы.
26. Обработка рыбы (оттаивание мороженой рыбы, вымачивание соленой рыбы, обработка рыбы с костным скелетом, разделка рыбы, используемой целиком, разделка рыбы, используемой непластованной, разделка рыбы на филе, разделка рыбы для фарширования, особенности обработки некоторых видов рыб, обработка рыбы с костно-хрящевым скелетом). Приготовление полуфабрикатов.
27. Централизованное производство рыбных полуфабрикатов. Обработка и использование рыбных отходов. Требования к качеству полуфабрикатов. Сроки хранения.
28. Обработка нерыбного водного сырья (морские безпозвоночные, двусторчатые моллюски, головоногие моллюски, морские ракообразные, иглокожие, морская капуста, речные раки).
29. Тепловая кулинарная обработка рыбы (изменение мышечных белков, изменение белков соединительной ткани, изменение жиров, изменение массы и содержания растворимых веществ).
30. Блюда из отварной рыбы (рыба отварная с соусом польским, с соусом голландским, с соусом белым с каперсами). Блюда из припущенной рыбы (рыба паровая, рыба в соусе белое вино, в соусе рассол, рыба припущенная по-русски).
31. Блюда из жареной рыбы (рыба жареная по-ленинградски, рыба жареная с лимоном, рыба жареная во фритюре, судак с зеленым маслом, рыба, жаренная в тесте, рыба, жаренная на открытом огне, рыба, жаренная на вертеле).
32. Блюда из тушеной рыбы. Блюда из запеченной рыбы (рыба, запеченная по-русски, рыба, запеченная под сметанным соусом с грибами, рыба).
33. Запеченная в томатном соусе с грибами, рыба, запеченная с макаронами, солянка из рыбы на сковороде).
34. Блюда из рубленой рыбы (котлеты и биточки, котлеты рыбные любительские, котлеты рыбные с капустой и морковью, биточки рыбные жареные фри, зразы рыбные рубленные, зразы рыбные с черносливом по-русски, тельное, тефтели, хлебцы рыбные, рулет из рыбы, фрикадельки с томатным соусом, кнели в соусе).
35. Блюда из нерыбного водного сырья (блюда из мидий, блюда из устриц, блюда из морского гребешка, блюда из крабов, блюда из креветок, блюда из криля, блюда из лангустов и омаров, блюда из кальмаров, блюда из трепангов, блюда из морской капусты, блюда из раков). Требования к качеству рыбных блюд.
36. Характеристика яиц. Требования к качеству яиц. Приготовление блюд из яиц и яйцепродуктов (вареные яйца, яйца всмятку, яйца в мешочек, яйца вкрутую. Яичная кашка, яичная кашка натуральная из яиц или меланжа, яичница-глазунья, яичница натуральная, яичница в помидорах, омлет, омлет натуральный, омлет, фаршированный ветчиной, драчена натуральная, драчена с сыром, яичные котлеты, крокеры из яиц).
37. Творог. Приготовление блюд из творога (салат из сыра, яиц и зеленого лука, суп из черной смородины с творожными клецками, сырники с картофелем, творожники розовые, вареники ленивые с картофелем, пудинг из творога и овощей, суфле творожное с яблоками, бабка из творога, рисовые котлеты с творогом, соус масляный с яйцом, крем молочный, паста творожная заварная).

Выбирать вопросы в зависимости от вида рубежа зачет, экзамен и тематику курсовых работ если по данной дисциплине.

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 коррективке, 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 всесторонние 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 знаний студента при написании индивидуального задания

Оценка «отлично» - выставляется студенту показавшему всесторонние систематизированные, глубокие знания вопросов и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

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.

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.

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем.

Критерии оценки ответов на зачете

Зачтено - соответствует ответу студента на оценки отлично, хорошо и удовлетворительно.

Незачтено – соответствует ответу студента на неудовлетворительную оценку.

Критерии оценки курсовых работ (проектов)

Положительная оценка по дисциплине выставляется только при условии успешной сдачи курсового проекта на оценку не ниже «удовлетворительно».

При оценке качества выполнения и уровня защиты работы целесообразно руководствоваться тем, что должны быть соблюдены безусловные требования к работе. Соответствие содержания и оформления работы методическим указаниям кафедры, отсутствие принципиальных ошибок.

В оценке качества выполнения и уровня защиты работы максимальной суммой баллов 100 отдельным составляющим могут принадлежать следующие пункты.

Критерии оценки курсовых работ

| <i>№ п/п</i> | <i>Критерии</i> | <i>Максимальное значение в баллах</i> |
|------------------|---|---|
| <i>1</i> | <i>Подбор и обзор информационных источников, полнота освещения вопросов.</i> | <i>10</i> |
| <i>2</i> | <i>Выполнение теоретической и практической части работы, дополненной графическим материалом, анализом и обоснованными выводами.</i> | <i>15</i> |
| <i>3</i> | <i>Оформление работы.</i> | <i>10</i> |
| <i>4</i> | <i>Компонент своевременности (не позже чем за 10 рабочих дней до зачетной недели).</i> | <i>10</i> |
| <i>5</i> | <i>Защита работы.</i> | <i>55</i> |
| | <i>Итого</i> | <i>100</i> |

Критерии оценки ответов на зачете с оценкой и 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 плодководству 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.

*** МОЖНО ПРЕДСТАВИТЬ В ВИДЕ ОТДЕЛЬНОГО ДОКУМЕНТА, ПРИЛОЖЕНИЕМ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ.**

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

а) Основная литература:

1. **Технология продукции общественного питания [Текст] :** учебник и практикум для академического бакалавриата / **Васильева, И.В.** Рек. УМО высшего образования обучающихся по техническим направлениям и специальностям. - Москва: Издательство Юрайт, 2016. - 414с. - (Бакалавр. Академический курс). - ISBN 978-5-9916-6085-3.
2. **Технологии пищевых производств:** учебник /А.П. Нечаев, И.С. Шуб, О.М. Аношина и др.- М.: КолосС, 2005. – 768с.
3. **Технология растениеводства [Текст]:** учебное пособие, допущ. УМО по агрономическому образованию для бакалавров по направл. "Агрохимия и агропочвоведение", "Агрономия", "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции". - СПб. : Издательство "Лань", 2014. - 592с. : ил.(+вклейка, 8с.). - (Учебники для вузов. Спец. литература). - ISBN 978-5-8114-1712-4.

4. Технология производства продукции растениеводства [Текст] : учебник, реком. МСХ РФ / Под ред. В. Ф. Мальцева, М. К. Каюмова. - Ростов н/Д : Феникс, 2008. - 601с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-222-12173-6.

5. Технология переработки продукции растениеводства [Текст] : учебник, допущ. МСХ РФ / Н.М. Личко, В. Н. Курдина, Л. Г. Елисеева и др.; под ред. Н. М. Личко. - Москва : "КолосС", 2008. - 616с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для студ. высш. учеб.заведений). - ISBN 978-5-9532-0677-8.

б) Дополнительная литература:

6. Технология переработки продукции растениеводства [Текст] : учебник, допущ. МСХ РФ / Под ред. Н. М. Личко. - Москва : "КолосС", 2006. - 616с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для студ. высш. учеб.заведений). - ISBN 5-9532-0336

7. Наумкин, В. Н. Технология растениеводства [Текст] : учебное пособие, допущ. УМО по агрономическому образованию для бакалавров по направл. "Агрохимия и агропочвоведение", "Агрономия", "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции". - СПб. : Издательство "Лань", 2014. - 592с. : ил.(+вклейка, 8с.). - (Учебники для вузов. Спец. литература). - ISBN 978-5-8114-1712-4.

8. Технологии пищевых производств: учебник /А.П. Нечаев, И.С. Шуб, О.М. Аношина и др.- М.: КолосС, 2005. – 768с.

9. Земсков, В.И. Производство растительных масел в условиях сельскохозяйственных предприятий малой мощности [Электронный ресурс] : учеб.пособие / В.И. Земсков, И.Ю. Александров. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 252 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107293>

10. Лабораторный практикум по технологии отрасли: (производство растительных масел) [Текст] / Л. А. Мхитарьянц, Е. П. Корнена, Е. В. Мартовщук и др.; под ре. Е. П. Корненой. - СПб. : ГИОРД, 2013. - 224с.

11. Технологии пищевых производств: учебник /А.П. Нечаев, И.С. Шуб, О.М. Аношина и др.- М.: КолосС, 2005. – 768с.

12. Овсянникова, О.В. Разработка технологии получения пищевых белковых продуктов из семян подсолнечника [Электронный ресурс] : монография / О.В. Овсянникова, Т.П. Францева. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 96 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102234>.

13. **Технология переработки продукции растениеводства** [Текст]: учебник, допущ. МСХ РФ / Н. М. Личко, В. Н. Курдина, Л. Г. Елисеева и др.; под ред. Н. М. Личко. - Москва : "КолосС", 2008. - 616с.: ил. - (Учебники и учебные пособия для студ. высш. учеб.заведений). - ISBN 978-5-9532-0677-8.

14. **Киселёва, Т. Ф. Технология консервирования** [Текст]: учебное пособие. - СПб. : Проспект Науки, 2011. - 416с.

15. **Магомедов, М.Г.** Производство плодовоовощных консервов и продуктов здорового питания [Текст]: учебник. Допущ. УМО по агрономич. образованию по направлению "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции". - СПб : Изд-во "Лань", 2015. - 560с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература.). - ISBN 978-5-8114-1849-7

16. **Цыбикова, Г.Ц. Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья.** Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : 2018-07-13 / Г.Ц. Цыбикова. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 92 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107966>.

17. Учебно-методическое пособие «Технология продукции общественного питания» для студентов специальности 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания» и 19.03.02. «Продукты питания из растительного сырья»: учебно-методическое пособие по / Т.А. Исригова, Салманов М.М. , Алиева С.М., Джалалова Т.Ш. – Махачкала, ДагГАУ, 2014. – 33с.

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

1. Министерство сельского хозяйства РФ. - mcx.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
6. Бесплатная электронная библиотека - Единое окно доступа к образовательным ресурсам - <http://window.edu.ru/>

| № | Наименование электронно-библиотечной | Принадлежность | Адрес сайта | Наименование организации- |
|---|--------------------------------------|----------------|-------------|---------------------------|
|---|--------------------------------------|----------------|-------------|---------------------------|

| | системы (ЭБС) | | | владельца, реквизиты договора на использовани е |
|---|--|-----------|---|---|
| 7 | Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Технология пищевых производств», «Химия» | сторонняя | http://e.lanbook.com | ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 46 от 20/04/2018 с 15/05/18 до 14/05/19г. |
| 8 | Polpred.com | сторонняя | http://e.lanbook.com | ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05/12/2017г. |
| 9 | Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы) | сторонняя | http://e.lanbook.com | ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09/07/2013г. Без ограничения времени |

10. www.izosoft.ru

11. www.optkonserv.ru

12. www.ikar.ru

Периодические издания:

Вопросы питания

Ресторанные ведомости

Пищевая промышленность.

Пищевые ингредиенты, сырье и добавки.

Современная торговля.

Спрос.

Стандарты и качество.

Товаровед продовольственных товаров.

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины «Технология продуктов общественного питания» 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 необходимые 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 (семинарским) 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, прочесть 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 зачету с оценкой. Изучение дисциплины завершается сдачей обучающимися зачета с оценкой. На дифференцированном зачете определяется качество и объем усвоенных студентами знаний. Подготовка к зачету с оценкой – процесс индивидуальный. Тем не менее, существуют некоторые правила, знания которых могут быть полезны для всех.

В ходе подготовки к зачету с оценкой обучающимся доводятся заранее подготовленные вопросы по дисциплине. Перечень вопросов для дифференцированного зачета содержится в данной рабочей программе. В преддверии зачета с оценкой преподаватель заблаговременно проводит групповую консультацию и, в случае необходимости, индивидуальные консультации с обучающимися. При проведении консультации обобщается пройденный материал, раскрывается логика его изучения, привлекается внимание к вопросам, представляющим наибольшие трудности для всех или большинства обучающихся, рекомендуется литература, необходимая для подготовки к зачету.

При подготовке к зачету с оценкой обучающиеся внимательно изучают конспект, рекомендованную литературу и делают краткие записи по каждому вопросу. Такая методика позволяет получить прочные и систематизированные знания, необходимые на зачете с оценкой. Залогом успешной сдачи дифференцированного зачета является систематическая работа над учебной дисциплиной в течение года. Накануне и в период экзаменационной сессии необходима и целенаправленная подготовка.

Начинать повторение рекомендуется за месяц-полтора до начала сессии. Подготовку к зачету желательно вести, исходя из требований программы учебной дисциплины. Этим документом разрешено пользоваться на экзамене.

Готовясь к зачету, лучше всего сочетать повторение по примерным контрольным вопросам с параллельным повторением по программе учебной дисциплины.

Если в распоряжении студента есть несколько дней на подготовку, то целесообразно определить график прохождения вопросов из расчета, чтобы осталось время на повторение наиболее трудных.

Обучающиеся, имеющие задолженность или неисправленные неудовлетворительные оценки по семинарским занятиям, к зачету с оценкой не допускаются.

В ходе сдачи зачета с оценкой учитывается не только качество ответа, но и текущая успеваемость обучающегося. Ведомость после сдачи зачета с оценкой закрывается и сдается в учебную часть факультета.

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, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система 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

| | |
|------------------------|--------------------------------------|
| OfficeStandard 2010 | OpenLicense: 61137897 от 2012-11-08 |
| Windows 8 Professional | OpenLicense: 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 EducationMasterSuite 2015. Выдана ДаГГАУ-Информатика, Махачкала. Срок действия лицензии – 3 года. |
| Turbo Pascal School Pak | http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses |
| PascalABC.NET | http://mmcs.sfedu.ru |

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

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

Стандартно-оборудованные лекционные аудитории, для проведения лекций. Для проведения занятий используются лекционная аудитория и практикум. Наличие ноутбука, телевизора, проектор, лаборатория, оборудованная кухонной мебелью, печкой, посуда, кухонный инвентарь, лабораторные весы. 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 зачете/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 зачета/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 зачете/экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает

занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);

- зачет/экзамен проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.

- по желанию студента зачет/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 ассистенту.

- по желанию студента зачет/экзамен проводится в устной форме

Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 20__/20__учебный год

УТВЕРЖДАЮ

проректор по учебной работе

_____ С. А. Курбанов

«___» _____ 20__ г.

В программу дисциплины (модуля) «Сельскохозяйственная биотехнология» по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с.-х. продукции» 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

Сапукова А. Ч./ доцент / _____

(фамилия, имя, отчество)

(ученое звание)

(подпись)

«_____» _____ 20 ____ г.

.

Лист регистрации изменений в РПД

[illegible]

Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 20__/20__ учебный год

УТВЕРЖДАЮ

проректор по учебной работе

_____ С. А. Курбанов

«____» _____ 20__ г.

В программу дисциплины (модуля) «указывается дисциплина»
по направлению подготовки «указывается направление подготовки
(профиль)» _____

_____ вносятся следующие изменения:

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

Программа пересмотрена на заседании кафедры

Протокол № _____ от _____ г.

Заведующий кафедрой

_____/_____/_____
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

Одобрено

Председатель методической комиссии факультета

_____/_____/_____
(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. | | | | | |
| ... | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |