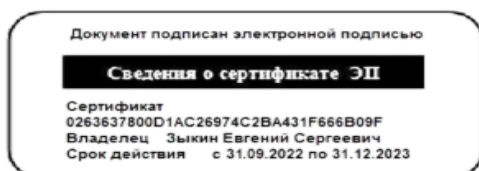


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ
ФЕДЕРАЛЬНОГО
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УЛЬЯНОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. СТОЛЫПИНА»



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор
Технологического института-филиала
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ
Е.С. Зыкин

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Направление подготовки: **19.03.04** **Технология продукции и организация общественного питания**

Профиль: **Технология продукции и организация ресторанного бизнеса**

Квалификация выпускника: **бакалавр**

Форма обучения: **очная, заочная**

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины - вооружить студентов систематизированными знаниями технологии продукции общественного питания, практическими навыками и умениями ведения технологических процессов с позиции современных представлений рационального использования сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителей.

Задачи дисциплины

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья;
- планирование потребностей основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;
- разработка предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания;
- координация процессов основного производства организации питания с другими структурными подразделениями;
- контроль выполнения работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации;
- подготовка и реализация мер по повышению эффективности работы основного производства организации питания.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина «Технология продукции общественного питания» входит в перечень курсов обязательной части профессионального цикла Б1.О.28 учебного плана. Дисциплина осваивается в 4 и 5 семестрах.

Дисциплина «Технология продукции общественного питания» базируется на знаниях и умениях других дисциплин: «Физиология питания»; «Пищевая микробиология».

Знания, умения и навыки дисциплины формируются также в ходе прохождения Производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, Технологической и Преддипломной практики и демонстрируются в ходе прохождения Государственной итоговой аттестации.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование результатов обучения, представленных в таблице 1.

Таблица 1 - Формирование результатов обучения

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов изучения дисциплины
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК -4.1. Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ОПК -4.2. Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания	Знать: - современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; - методы экономических расчетов и оценки эффективности организаций питания; - технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента Уметь:

		<p>ОПК - 4.3. Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально - техническом обеспечении и пр.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - планировать отдельные виды процессов основного производства организации питания и необходимые для этого ресурсы; - разрабатывать и вносить коррективы в планы основного производства организации питания в зависимости от изменения факторов, влияющих на них; - определять способы распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и степень ответственности; - согласовывать планы и процессы основного производства организации питания со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий в соответствии с установленными требованиями
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	<p>ОПК-5.1. Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания</p> <p>ОПК -5.2. Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнении сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - опасные факторы, возникающие при производстве продукции, их природу, степень риска; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить органолептическую оценку качества продукции, применять стандартные методы испытаний сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - осуществлять технологический контроль в условиях действующего производства; - совершенствовать технологические процессы на базе системного подхода к обеспечению качества; - координировать разработку систем качества на предприятиях <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами определения базовых показателей качества кулинарной продукции
ПК-1	Способен осуществлять технологический процесс произ-	ПК-1.1 Осуществляет разработку технического задания и тех-	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные технологии приготовления блюд, напитков и кули-

	<p>водства продукции общественного питания</p>	<p>нико-экономического обоснования на технологическое проектирование и реконструкцию предприятий питания</p> <p>ПК-1.2 Организует контроль за технологическим процессом</p> <p>ПК-1.3 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений</p> <p>ПК-1.4 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания</p>	<p>нарных изделий разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы экономических расчетов и оценки эффективности организаций питания; - технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания; - выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля на основном производстве организации питания, прогнозировать их последствия, принимать меры по их решению и недопущению в будущем; - планировать отдельные виды процессов основного производства организации питания и необходимые для этого ресурсы; - разрабатывать и вносить коррективы в планы основного производства организации питания в зависимости от изменения факторов, влияющих на них; - определять способы распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и степень ответственности; - согласовывать планы и процессы основного производства организации питания со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий в соответствии с установленными требованиями
--	--	---	---

4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 216 ч, зачетных единицы 6, в том числе контактной работы – 137,7 ч (очная форма обучения)

№ п/п	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость										Формы текущего контроля успеваемости Формы промежуточной аттестации	
		Контактная работа					Самостоятельная работа						контроль
		всего	в том числе			контроль самостоятельной работы	всего	подготовка к практическим занятиям	подготовка рефератов	подготовка к тестированию, контрольной работе			
лекции	практические занятия		практическая подготовка										
Раздел 1. Общая характеристика предприятий общественного питания													
1	Классификация предприятий общественного питания		2	2			2	2			1	входной контроль, устный опрос	
Раздел 2. Технологические процессы первичной обработки сырья и полуфабрикатов													
1	Обработка овощей, плодов, грибов		2	4	2	0,2	2,5	2		0,5	1	устный опрос, контрольная работа	
2	Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря		4	4			2,5	2		0,5	1	устный опрос, контрольная работа	
3	Обработка мяса		4	4		0,2	2,5	2		0,5	1	устный опрос, контрольная работа, тестирование	
4	Обработка птицы и дичи		2	4			2,5	2		0,5	1	контрольная работа, брейн-ринг	
Раздел 3. Тепловая обработка продуктов													
1	Тепловая обработка и ее приемы		4	2			2	2			1	устный опрос	
2	Процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов		4	2			2	2			1	устный опрос	
Раздел 4. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции													
1	Супы		4	4	2	0,5	5	4		1	2	практическая работа, контрольная работа	
2	Соусы		4	4		0,5	3	2		1	2	практическая работа, контрольная работа	
3	Блюда и гарниры из овощей и грибов		4	2	2	0,5	3	2		1	2	практическая работа, контрольная работа	
4	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий		2	4		0,5	3	2		1	2	практическая работа, контрольная работа	
5	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря		4	6		0,5	3	2		1	2	практическая работа, контрольная работа	
6	Блюда из мяса		4	6	2	0,5	4,5	4		0,5	2	практическая работа, контрольная работа	
7	Блюда из яиц и творога		2	4		0,5	2,5	2		0,5	2	практическая работа, устный опрос	
8	Холодные блюда и закуски		2	2	2	0,5	2,5	2		0,5	2	практическая работа, устный опрос	
9	Сладкие блюда		2	4		0,5	2	2			1	практическая работа, устный опрос	
10	Напитки		2	4			4	2	2		2	круглый стол	
11	Изделия из теста		4	4		0,1	2,8	2,3		0,5	1	практическая работа, контрольная работа, тестирование	
Курсовая работа		0,5				0,5							
Экзамен		0,2				0,2							
Всего по видам учебной работы		137,7	56	66	10	5,7	51,3	40,3	2	9	27	зачет, экзамен, курсовая работа	

Общая трудоемкость дисциплины составляет 216 ч, зачетных единицы 6, в том числе контактной работы – 31 ч (заочная форма обучения)

№ п/п	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость										Формы текущего контроля успеваемости Формы промежуточной аттестации	
		Контактная работа					Самостоятельная работа						контроль
		всего	в том числе			контроль самостоятельной работы	всего	подготовка к практическим занятиям	подготовка рефератов	подготовка к тестированию, контрольной работе			
лекции	практические занятия		практическая подготовка										
Раздел 1. Общая характеристика предприятий общественного питания													
1	Классификация предприятий общественного питания										0,1	входной контроль, устный опрос	
Раздел 2. Технологические процессы первичной обработки сырья и полуфабрикатов													
1	Обработка овощей, плодов, грибов	2,2	1	1		0,2	12	6		6	0,1	устный опрос, контрольная работа	
2	Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря	2	1	1			12	6		6	0,1	устный опрос, контрольная работа	
3	Обработка мяса	2,2	1	1		0,2	12	6		6	0,1	устный опрос, контрольная работа, тестирование	
4	Обработка птицы и дичи	1,5	0,5	1			12	6		6	0,1	контрольная работа, брейн-ринг	
Раздел 3. Тепловая обработка продуктов													
1	Тепловая обработка и ее приемы	1,5	0,5	1			12	6		6	0,5	устный опрос	
2	Процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов	0,5	0,5				4			4	0,5	устный опрос	
Раздел 4. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции													
1	Супы	2,2	1	1		0,2	12	6		6	1	практическая работа, контрольная работа	
2	Соусы	2,2	1	1		0,2	12	6		6	1	практическая работа, контрольная работа	
3	Блюда и гарниры из овощей и грибов	2,2	1	1		0,2	12	6		6	1	практическая работа, контрольная работа	
4	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	1,7	0,5	1		0,2	10	6		4	1	практическая работа, контрольная работа	
5	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	1,2		1		0,2	10	6		4	1	практическая работа, контрольная работа	
6	Блюда из мяса	4,2	1	1	2	0,2	10	6		4	1	практическая работа, контрольная работа	
7	Блюда из яиц и творога	1,2		1		0,2	10	6		4	1	практическая работа, устный опрос	
8	Холодные блюда и закуски	2,2	1	1		0,2	8	4		4	1	практическая работа, устный опрос	
9	Сладкие блюда	1,5	0,5	1			4	2		2	1	практическая работа, устный опрос	
10	Напитки	1,5	0,5	1			4	2		2	1	круглый стол	
11	Изделия из теста			1			14	2	10	2	0,1	практическая работа, контрольная работа, тестирование	
Курсовая работа		0,5				0,5							
Индивидуальные консультации (ИКЗ)		0,3				0,3							
Экзамен		0,2				0,2							
Всего по видам учебной работы		31	10	16	2	3	172	82	10	80	13	зачет, экзамен, курсовая работа	

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. Общая характеристика предприятий общественного питания

Тема 1. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика основных типов предприятий общественного питания.

Раздел 2. Технологические процессы первичной обработки сырья и полуфабрикатов

Тема 1. Обработка овощей, плодов, грибов

Характеристика сырья. Картофель и корнеплоды. Капустные, салатные и другие овощи. Салатные, прянолиственные овощи. Плодовые овощи. Десертные овощи. Консервированные овощи. Замороженные овощи. Грибы. Хранение овощных полуфабрикатов.

Тема 2. Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря

Характеристика сырья. Предварительная обработка. Разделка рыбы. Рыба с костным скелетом. Особенности разделки некоторых видов рыб. Бесчешуйчатая рыба. Осетровая рыба. Приготовление полуфабрикатов. Натуральные, панированные кусковые полуфабрикаты. Использование пищевых отходов рыбы. Обработка нерыбных морепродуктов. Требования к качеству полуфабрикатов. Хранение полуфабрикатов.

Тема 3. Обработка мяса

Характеристика сырья. Разделка говяжьих полутуш и четвертин. Размораживание (дефростация) мяса. Обвалка передней четвертины. Обвалка задней четвертины. Разделка туш свинины, баранины, телятины. Обвалка отрубов, выделение крупнокусковых частей, жиловка. Полуфабрикаты из говядины: крупнокусковые полуфабрикаты, порционные полуфабрикаты, мелкокусковые полуфабрикаты. Полуфабрикаты из баранины и свинины: крупнокусковые полуфабрикаты, порционные полуфабрикаты, мелкокусковые полуфабрикаты. Полуфабрикаты из рубленого мяса. Обработка субпродуктов и костей. Обработка туш диких животных.

Тема 4. Обработка птицы и дичи

Характеристика сырья. Первичная обработка птицы. Приготовление полуфабрикатов. Использование пищевых отходов.

Раздел 3. Тепловая обработка продуктов

Тема 1. Тепловая обработка и ее приемы

Значение тепловой обработки. Приемы тепловой обработки. Основные способы тепловой обработки. Комбинированные приемы тепловой обработки. Вспомогательные приемы.

Тема 2. Процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов

Диффузия. Изменение белков, жира, углеводов. Размягчение растительной ткани. Образование новых вкусовых и ароматических веществ.

Раздел 4. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции

Тема 1. Супы

Значение супов в питании. Бульоны. Заправочные супы: борщи, щи, рассольники, солянки. Овощные супы. Картофельные супы. Супы с макаронными изделиями, крупами, бобовыми. Молочные супы. Супы-пюре. Прозрачные супы. Гарниры для прозрачных супов. Холодные супы. Сладкие супы. Требования к качеству.

Тема 2. Соусы

Характеристика соусов. Сырье и полуфабрикаты для соусов. Бульоны. Мясные соусы. Основной белый соус и его производные. Рыбные соусы. Грибные соусы. Молочные соусы. Сметанные соусы. Яично-масляные соусы. Масляные смеси. Соусы на растительном масле. Заправки. Соусы на уксусе. Сладкие соусы. Требования к качеству и хранению.

Тема 3. Блюда и гарниры из овощей и грибов

Блюда и гарниры из вареных овощей. Блюда и гарниры из припущенных овощей. Блюда и гарниры из тушеных овощей. Блюда и гарниры из жареных овощей. Блюда из запеченных овощей. Блюда из грибов. Требования к качеству и хранению.

Тема 4. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий

Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда и гарниры из круп. Рассыпчатые каши. Вязкие жидкие каши. Изделия из каш. Блюда и гарниры из бобовых. Блюда и гарниры из макаронных изделий. Требования к качеству блюд.

Тема 5. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Блюда из отварной рыбы. Блюда из припущенной рыбы. Блюда из тушеной рыбы. Блюда из жареной рыбы. Блюда из запеченной рыбы. Блюда из рубленой рыбы. Блюда из раков и нерыбных продуктов моря. Блюда из морского гребешка. Требования к качеству рыбных блюд.

Тема 6. Блюда из мяса

Блюда из отварного мяса и субпродуктов. Блюда из припущенного мяса. Блюда из жареного мяса крупным куском. Блюда из мяса и субпродуктов, жаренных порционными и мелкими кусками. Блюда из тушеного мяса и субпродуктов. Блюда из запеченного мяса. Блюда из рубленого мяса. Блюда из птицы. Блюда из мяса диких животных. Требования к качеству мясных блюд.

Тема 7. Блюда из яиц и творога

Блюда из яиц. Блюда из творога. Требования к качеству блюд из яиц и творога.

Тема 8. Холодные блюда и закуски

Характеристика холодных блюд и закусок. Подготовка продуктов для гарниров. Бутерброды: открытые, закрытые бутерброды (сандвичи), закусочные (канапе). Салаты и винегреты. Блюда и закуски из рыбы и рыбных продуктов. Закуски из нерыбных продуктов моря. Блюда и закуски из мяса и птицы. Закуски из яиц. Горячие закуски. Требования к качеству холодных блюд и закусок.

Тема 9. Сладкие блюда

Значение сладких блюд в питании. Свежие плоды, фрукты и ягоды в сиропе, компоты. Желированные сладкие блюда. Мороженое. Горячие сладкие блюда. Требования к качеству.

Тема 10. Напитки

Значение напитков в питании. Чай. Кофе. Какао и шоколад. Холодные безалкогольные напитки. Национальные напитки. Требования к качеству.

Тема 11. Изделия из теста

Характеристика сырья и подготовка его к производству. Разрыхлители теста. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Дрожжевое тесто. Фарши. Пресное тесто и изделия из него. Тесто для пельменей, вареников, лапши домашней. Песочное и сдобное пресное тесто. Пресное слоеное тесто. Бисквитное тесто. Белково-воздушное тесто. Заварное тесто. Отделочные полуфабрикаты.

5.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Организация занятий по дисциплине «Технология продукции общественного питания» проводится по видам учебной работы - лекции, практические занятия, самостоятельная работа, входной, текущий контроль и промежуточной аттестации. В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки бакалавра по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, реализация компетентного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Часть лекционных занятий проводится в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта (контролируется).

Практические занятия по дисциплине предусматривают выполнение отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, а именно:

- студенты овладевают умениями выполнять типовые расчеты по расходу и норме вложения сырья, выхода готовой продукции с использованием сборника рецептур блюд и кулинарных изделий как основного нормативно-технического документа для предприятий общественного питания;

- анализируют производственные ситуации, учатся проектировать на основе анализа свою деятельность, намечать конкретные пути решения той или иной практической задачи;

- выполняют задания, связанные с разработкой технологических схем и карт блюд по основным группам кулинарной продукции;

- осуществляют технологический процесс приготовления и отпуска различных групп блюд с соблюдением санитарных норм, условий организации рабочего места.

Самостоятельная работа по дисциплине включает:

- самоподготовку к учебным занятиям по конспектам, учебной литературе и с помощью электронных ресурсов (контролируются конспекты и др.);

- оформление и подготовка рефератов;

- подготовка к текущему тестированию, решению задач по разделам дисциплины (изучение учебных тем).

1. Интерактивные лекции позволяют в данном формате быстро и легко усваивать информацию, представленную визуально. Отдельные моменты студентами могут конспектироваться. Презентационный материал находится у ведущего преподавателя. Эти формы лекций отличаются от традиционных активным общением лектора с аудиторией, постановкой перед студентами вопросов и совместным поиском ответов. Разумеется, в поиске ответов на вопросы, поставленными лектором или студентами ведущая роль принадлежит лектору. Проводятся в виде проблемной лекции, которая характеризуется постановкой перед студентами учебных проблем-заданий, которые они должны самостоятельно решить, получив, таким образом, новые знания. В лекции сочетаются проблемные и информационные начала. Часть знаний студент получает в виде готовых знаний, а часть добывает самостоятельно под руководством преподавателя. На этих лекциях процесс познания студентов приближается к поисковой, исследовательской деятельности. В процессе лекций демонстрируются презентации по темам, где последовательно излагаются основные вопросы, схематично изображены отдельные технологические особенности, представлен информационный материал.

2. Проведение круглого стола по теме «Напитки», требует подготовительной работы со стороны студентов, которые должны подобрать литературу, составить план и раскрыть содержание выступления. При подготовке к выступлению, а также к участию в дискуссии на круглом столе необходимо изучить предложенную литературу и выявить основные проблемные моменты темы. Продолжительность доклада на круглом столе не должна превышать 5-7 минут, материал должен быть тщательно проработан. К проведению круглого стола привлекаются все желающие в нем участвовать студенты. После выступлений участники круглого стола задают докладчикам наиболее интересующие их вопросы. На заключительном этапе круглого стола проводится открытая дискуссия по представленным проблемам, в которой участвуют все студенты. После завершения дискуссии путём голосования выбирается лучший докладчик, а также подводятся окончательные итоги круглого стола. Затем по результатам обсуждения одним из студентов готовится проект резюме, которое рассматривается и принимается участниками круглого стола. Резюме содержит предложения как теоретической, так и практической направленности, к которым пришли студенты в ходе обсуждения рассматриваемой темы, а также основные выводы.

План круглого стола:

- вступительное слово руководителя

- заслушивание докладов

- обсуждение доклада

3. Проведение активной формы практических занятий в разделе «Технологические процессы первичной обработки сырья и полуфабрикатов» предполагается в виде игры брейн - ринг. Группа делится на 2 команды по 8-10 игроков. Перед началом игры у каждой команды должны быть карточки для ответов и ручки. В течение игры команды одновременно отвечают на вопросы преподавателя. Это происходит следующим образом:

- преподаватель зачитывает всем командам вопрос, называя его порядковый номер.

Допускается однократное повторение текста вопроса.

- после текста вопроса преподаватель дает команду «Время!», что служит сигналом начала отсчета времени, отведенного игрокам на обсуждение. Сопровождение по командам проходит в течение одной минуты.

- после окончания времени, отведенного командам на обсуждение, им дается 30 секунд, для того, чтобы записать и сдать карточку с ответом.

- после этого преподаватель объявляет правильный ответ и зачитывает следующий вопрос.

- за правильный ответ команда получает один основной балл и рейтинговую сумму, исчисляемую по формуле: рейтинг = (число всех команд) + 1 – (число команд, правильно ответивших на этот вопрос).

Игра состоит из 12 – 14 вопросов, после первой половины вопросов целесообразно устроить пятиминутный перерыв. После всех вопросов объявляются предварительные итоги, и в течение 15 минут рассматриваются возможные протесты команд.

По результатам протестов команд преподаватель может назначить общую переигровку одного или двух вопросов. В том случае, если принятых протестов больше, то оставшиеся не переигранные вопросы снимаются с турнира, и их результаты не учитываются.

Победитель определяется по сумме основных и рейтинговых баллов.

Синхронное взаимодействие обучающегося с преподавателем может осуществляться с помощью чата созданного по дисциплине «Технология продукции общественного питания» на платформе «Moodle» <https://moodle.ulsau.ru/enrol/index.php?id=10196>

Чат предназначен для обсуждения учебного материала в онлайн режиме в течение времени, предназначенного для освоения дисциплины.

Синхронное обучение в виде самостоятельной работы и контроля самостоятельной работы по дисциплине включает:

- самоподготовку к учебным занятиям по конспектам. По учебной и научной литературе с помощью электронных ресурсов и реальных книжных ресурсов библиотеки;

- оформление и подготовка докладов по анализу литературных источников отечественных и зарубежных исследователей;

- выступление обучающихся с презентациями по изученному материалу;

- подготовка к текущему тестированию по разделам дисциплины (изучение учебных тем).

Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение по дисциплине «Технология продукции общественного питания» для лиц, относящихся к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Формой промежуточной аттестации знаний, умений и навыков студентов по дисциплине «Технология продукции общественного питания» является зачет, экзамен.

Фонд оценочных средств, сформированный для проведения входного, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Технология продукции общественного питания» разработан на основании Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

Фонд оценочных средств представлен в приложении рабочей программы и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Гуляева Л.Ю. Учебно-методический комплекс по дисциплине: Технология продукции общественного питания по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» /Л.Ю. Гуляева - Ульяновск: УлГАУ, 2021. - Режим доступа: <https://moodle.ulsau.ru/enrol/index.php?id=10194>

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

а) Основная литература

1. Ершов В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ Ершов В.Д.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2010.— 232 с.— Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4882>
2. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания в 3ч.Ч2.Тепловое оборудование.: Учебник для студентов учреждений высшего профессионального образования/ В.П. Кирпичников, М.И. Ботов.- 2е изд.- М.: Издательский центр «Академия», 2012. - 496с.
3. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: рекомендовано Федеральным государственным учреждением "Федеральный институт развития образования" в качестве учебного пособия для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования по направлению подготовки "Технология продовольственных продуктов и потребительских продуктов и потребительских товаров" и дополнительного профессионального образования / Л. З. Шильман. - М.: Академия, 2012. - 176 с.
4. Кацерикова Н.В. Ресторанное дело [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Кацерикова Н.В.— Электрон. текстовые данные.— Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010.— 332 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/14389>
5. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания// Зайко Г.М., Джум Т.А./ М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013.-560с.
6. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ Позняковский В.М.— Электрон. тек-

стовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 453 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4175>

7. Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: справочник/ Т.Н. Иванова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 392 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/5615>

8. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. — 7-е изд. — М. : Дашков и К, 2019. — 248 с. — ISBN 978-5-394-03326-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/85164.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

б) Дополнительная литература

1. Вытовтов А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания : учеб. пособие / А. А. Вытовтов. - СПб.: ГИОРД, 2010. - 232 с.

2. Антипова Л.В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов [Электронный ресурс]/ Антипова Л.В., Толпыгина И.Н., Калачев А.А.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2011.— 600 с.— Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4880>

3. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / Е.А. Рубина. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательский центр «Академия», 2011. — 272 с.

4. Позняковский В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник. — М.: ИНФРА-М, 2012. — 271 с. — (Высшее образование: Бакалавриат)

5. Алексеев, Г.В. Компьютерные технологии при проектировании и эксплуатации технологического оборудования. [Электронный ресурс] / Г.В. Алексеев, И.И. Бриденко, В.А. Головацкий, Е.И. Верболоз. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2012. — 256 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4878>

6. Корячкина, С.Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий. [Электронный ресурс] / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. — Электрон. дан. — СПб.: ГИОРД, 2013. — 528 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/58738>

7. Олейникова, А.Я. Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты. [Электронный ресурс] / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, Т.А. Шевякова. — Электрон. дан. — СПб.: ГИОРД, 2015. — 296 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/69873>

в) Информационные справочные системы

https://ulsau.ru/upload/documents/infssystem_library.pdf

г) Интернет-ресурсы

1. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://www.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

2. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://fcior.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

5. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://elibrary.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

6. ХАССП ликбез / Безопасность общественного питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа. - <http://haccp-likbez.ru.>, свободный. – Загл. с экрана – Яз. рус.

7. Общепит: Информационный сайт / материалы для организации работы общественного питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа. - <http://foodis.ru/> свободный. – Загл. с экрана – Яз. рус.

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 1 «Лекционная аудитория» Комплект учебной мебели для преподавателя, Комплект учебной мебели для обучающихся на 66 мест, Комплект наглядных пособий по экономическим дисциплинам. Мультимедийное оборудование: Интерактивная доска SCREENMEDIAT-82SA-1шт; Монитор – Samsung-1шт; Проектор BENQMX-1шт; Системный блок «Formoza» - 1 шт. Сейф-1 шт., Операционная система: CalculateLinux; Интернет браузер: Firebox; офисное предложение: LibreOffice; мультимедиа: SMplayer; графический редактор: gThumb.</p>	433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310
	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 13 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» Барная стойка – 1 шт. Шкаф (буфет) – 1 шт. – 1 шт. Ванна моечная 2-х секционная – 1 шт. Стол производственный с бортом 1,2 х 0,7 – 1 шт. Стол производственный с бортом 1.5 х 0,7 – 4 шт. Скамья со спинкой 2-х местная Стол 2-х местн. с полкой Стол 2-х местн. со скамьей с полкой - 16 шт. Стол 2-х местный Стол 3-х местный Стол ученический со скамьей 3-х местный с каймой ПВХ и с полкой, Стол ученический со скамьей в сборе 3хме 6 шт. Стул ученический Стул черный Трибуна настольная; Блендер Maxwell MW-1184 G – 1 шт. Электромясорубка Scarlett SC-4248 – 1 шт. Соковыжималка центробежная Scarlett SC- JE50S13 – 1 шт. Кофемолка Smile CG 1170 – 1 шт. Посудомоечная машина (45 см) Midea M45FD-0905</p>	433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310

	<p>Набор кухонных ножей Rondell RD-462 – 1 шт. Вытяжка плоская 50 см ShindoMetida 50 SS – 1 шт. Холодильник однодверный Indesit MT 08 – 1 шт. Весы кухонные Polaris PKS 0323DL – 1 шт. Мультирезка Moulinex Fresh Express Cube DJ905832 – 1 шт. Водонагреватель ELEKTROLUX EWH 15 Rival O – 1 шт. Овоскоп (определитель качества яиц) – 1 шт. Стерилизатор для ножей «СТУ» вместимость 12 ножей – 1 шт. Измельчитель сыра Liloma CG 55 SH – 1 шт. Слайсер HBS-220A Royal – 1 шт. Поверхность жарочная WY-818 – 1 шт. Электронные микроскопы Микроскоп цифровой Levenhuk D50L NG – 1 шт. Микроскоп цифровой Levenhuk D2L – 1 шт.</p>	
2	<p>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал библиотеки) Компьютеры: Intel(R) Celeron(R) CPU 1.70GHz / ОЗУ 384Мб - 4 шт. с выходом в сеть Интернет, столы и стулья на 80 посадочных мест. Договор № 44614/ULK4 от 20.12.2013 г. MSOffice 2003 г.к. 7 от 16.03.2007 Архиватор 7-zip.</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>
3	<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 10а Мебель для хранения. Съёмное и вспомогательное оборудование, находящееся на хранении и обслуживании.</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>
4	<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (компьютерной техники) № 32а Стеллаж-1 шт., полка 1 шт., стол-8 шт., ноутбук Samsung NP300 E5C - 1 шт., Операционная система: CalculateLinux офисный пакет LibreOffice 5.3 (Текстовый процессор (LibreOfficeWriter), Электронная таблица (LibreOfficeCalc), Презентация (LibreOfficeImpress), Редактор рисунков (LibreOfficeDraw), Базы данных (LibreOfficeBase)) Архиватор 7-zip Персональные компьютеры процессор Intel(R) Pentium (R) CPU 3GHz / ОЗУ 1,49Gb – 6 шт. Операционная система: CalculateLinux офисный пакет LibreOffice 5.3 (Текстовый процессор (LibreOfficeWriter), Электронная таблица (LibreOfficeCalc), Презентация (LibreOfficeImpress), Редактор рисунков (LibreOfficeDraw), Базы данных (LibreOfficeBase))</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04.Технология продукции и организация общественного питания,. утвержденным приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 №1047 и профессионального стандарта "Повар"(утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н).

Автор: Щигапов И.И.

Рецензент: Гафин М.М.

Программа рассмотрена на заседании кафедры «10» мая 2022 г., протокол № 10

Зав. кафедрой «Технологий производства переработки и экспертизы продукции АПК»

д.т.н., доцент: Шигапов И.И.

Программа одобрена на заседании методической комиссии факультета агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств от «11» мая 2022 г., протокол № 11

Председатель методической комиссии: к.т.н., доцент Хохлов А.А.

Лист изменений и дополнений к рабочей программе

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии ФАЗРиПП
1	Последняя страница рабочей программы	Изменения в профессиональном стандарте "Повар"(утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. N 113н) Изменена формулировка трудовой функции «Планирование процессов кухни, основного производства организации питания D/01.6»	10.05.2022 г., № 10 Шигапов И.И.	11.05.2022 г., № 10 Хохлов А.А.
2		Переименование инженерно экономического факультета в инженерно технологический факультет с 01.09.2022 г.	14.06.2022 Протокол №12 Шигапов И.И.	16.06.2022 93/ОС

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии
1	П.8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	В раздел внесены изменения в части поступления новой литературы.	1.09.2023, № 1 Зав. кафедрой И.И.Шигапов	1.09.2023, № 11 Председатель метод. совета Хохлов А.А.