

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«Горский государственный аграрный университет»**

**Товароведно - технологический**

**Технология продукции и организация общественного питания**

**УТВЕРЖДАЮ:**

**УТВЕРЖДАЮ:**

Проректор по УВР

Т.Х. Кабалоев



**Рабочая программа дисциплины**

**Научно-теоретические основы технологии продукции  
общественного питания**

Направление подготовки *19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания*

Направленность подготовки *Технология продукции и организация общественного питания*

Уровень высшего образования: *\_магистратура*

**Владикавказ 2020**

## Содержание рабочей программы дисциплины

№ п/п	Наименование разделов	Стр
1	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	3
2	Место дисциплины в структуре образовательной программы	6
3	Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	7
4	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий	8
5	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	10
6	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	11
7	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	21
8	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины	21
9	Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	22
10	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)	23
11	Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине	24

# **1.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

## **1.1 Цели и задачи дисциплины**

**Цель** дисциплины – формирование способности анализировать проблемы производства продуктов питания для обеспечения высокого качества готовой продукции.

### **Задачами дисциплины являются:**

- освоение систематизированных знаний о научных основах производства продуктов питания;
- методов оптимизации технологических процессов общественного питания; методик проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; методов оценки рисков в области снабжения, хранения и движения запасов и продукции;
- приобретение обучающимися знаний о методах математического, физического и химического описания процессов производства пищевых продуктов; существующих методиках научного описания производства пищевых продуктов; научных основах получения качественной продукции с заранее заданными свойствами;
- приобретение умений разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия;
- анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами;
- оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов и продукции; разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения; устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности;
- разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля;
- создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг;
- приобретение обучающимися, навыков самостоятельно применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля для приобретения новых знаний и умений;
- разработки нового ассортимента продукции питания различного назначения; разработки методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-

измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля;  
- создания модели, позволяющей исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг, т. е. реализации теоретических знаний на практике в рамках выполнения лабораторных работ с применением интерактивных методов и закреплением соответствующих компетенций согласно ОПОП подготовки магистров по направлению «Технология продукции и организация общественного питания» по профилю «Технология продукции и организация общественного питания».

**1.2 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины, а также перечень планируемых результатов обучения (знать, уметь, владеть).**

Результаты освоения ОПОП магистратуры определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личностные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения указанной магистерской программы выпускник должен обладать следующими компетенциями:

**ОК-1.** Способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу;

**ОК-3.** Готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала

**ПК-1.** Готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность;

**ПК-2.** Способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов;

**ПК-17.** Способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности;

**ПК-18.** Владение фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать:**

- теорию познания - философские аспекты; историю, выдающихся открытий; функции науки; основные научные школы, направления, концепции, источники знания и приемы работы с ними; методологию научных исследований, основные особенности научного метода познания; основные методы обобщения, восприятия и анализа информации (ОК-1);
- методы планирования и проведения исследований, сбора и интерпретации полученных данных и представления результатов исследования; проблемы и тенденции развития науки и техники (ОК-3);
- классические и инновационные приемы и методы организации управления производственными процессами, роль и значение информации в организации производственного процесса, методы контроля на всех этапах производственного процесса (ПК-1)
- основные методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации; сущность процесса управления производственными логистическими процессами на предприятии питания, методика оценки рисков в области снабжения, хранения и движения запасов (ПК-2);
- сущность и значение научно-технической информации в области достижений техники и технологии; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; основные источники научно-технической информации в сфере питания; методы инновационных информационных связей в общественном питании (ПК-17);
- фундаментальные физико-химические основы технологических процессов кулинарной обработки; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации в области исследования свойств нового сырья, разработки новых видов оборудования, совершенствования процессов кулинарной обработки (ПК-18).

**Уметь:**

- использовать базы данных, локальные и глобальные сети, технические средства для решения задач профессиональной деятельности (ОК-1);
- планировать и проводить исследования; систематизировать и интерпретировать полученные данные и представлять результаты исследования (ОК-3);
- разрабатывать, планировать и организовывать эффективную систему менеджмента производственными процессами, прогнозировать эффективность планируемых мероприятий системы контроля производственного процесса (ПК-1)
- идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими

процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов (ПК-2)

– находить и использовать научно-техническую информацию из различных источников; пользоваться методами и приемами информационно-коммуникационных технологий; использовать сети Интернет в целях быстрого поиска информации, использовать электронную почту, режим онлайн диалога (ПК-17);

– находить и использовать научно-техническую информацию из различных источников по вопросам фундаментальных разделов техники и технологии продукции питания; проводить экспериментальные исследования в направлении развития и совершенствования процессов и оборудования производства продуктов питания (ПК-18).

**Владеть:**

– методами ИТ, методами математического моделирования, методами представления результатов исследований (ОК-1);

– приемами самостоятельного поиска, систематизации и свободного изложения материала и методами их исследования; навыками выражения и обоснования собственной позиции (ОК-3);

– навыками организации и эффективного контроля производственного процесса, применения технологии менеджмента в организации производственного процесса (ПК-1);

– навыками управления логистическими процессами, способностью оптимизировать процессы снабжения, хранения и движения запасов, идентифицировать риски и разрабатывать мероприятия по их снижению (ПК-2);

– методами анализа, обработки и систематизации научно-технической информации в области новейших достижений техники и технологии, полученной из разных источников в практической деятельности; навыками использования полученной информации в научно-исследовательской и научно-производственной деятельности (ПК-17);

– методами анализа, обработки и систематизации научно-технической информации в области новейших достижений техники и технологии; навыками определения актуальных направлений развития; навыками формулировки целей и задач исследований в области совершенствования и разработки новых технологических процессов, ассортимента продуктов питания с новыми, в том числе функциональными свойствами (ПК-18).

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Дисциплина Б1.В.Об относится к вариативной части ОП. Для изучения дисциплины необходимы знания вопросов предшествующих дисциплин: Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе; современные биотехнологии в пищевых производствах.

Дисциплина является предшествующей для изучения следующих профилей: научные основы технологии функциональных продуктов питания; методы научных исследований; современные методы исследования сырья и продукции питания.

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

Виды учебной работы	Всего	Распределение часов по формам обучения	
		Очная	Заочная
		семестр	курс
		2	2
<b>1. Контактная работа</b>	<b>42,35</b>	<b>42,35</b>	<b>16,35</b>
<b>Аудиторная работа:</b> в том числе:			
лекции		10	6
лабораторные работы		30	8
практические занятия		-	
семинарские занятия			
Курсовая работа (проект), (консультация защита)			
Контактная работа на промежуточном контроле, в том числе консультации перед экзаменом ( <b>КрЭС</b> )		2,35	2,35
<b>2. Самостоятельная работа, всего</b>		<b>68</b>	<b>121</b>
Подготовка к экзамену к зачету/к зачету с оценкой ( <b>контроль</b> )		<b>33,65</b>	<b>6,65</b>
Вид промежуточной аттестации		<b>экзамен</b>	<b>экзамен</b>
Общая	часов	<b>144</b>	<b>144</b>
трудоемкость	Зачетных единиц	<b>4</b>	<b>4</b>

**4. Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий.**

**4.1 Содержание лекционного курса дисциплины по разделам4**

№ п/п	Тема, план лекции	Кол-во часов		Литература по списку	Формируемые компетенции
		очная	заочная		
1	<p><b>Ассортимент и классификация продукции общественного питания*(Слайды - презентация)</b></p> <p>1. Производственный процесс приготовления продукции общественного питания</p> <p>2. Способы кулинарной пищевой обработки пищевых продуктов</p> <p>3. Качество продукции общественного питания. Планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность.</p> <p>4. Нормативная документация предприятий общественного питания. Анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность.</p>	2	-	1	ПК-1; ПК-2;
2	<p><b>Процессы, формирующие качество продукции общественного питания</b></p> <p>1. Диффузия, осмос и набухание.</p> <p>2. Адгезия и термомассоперенос.</p> <p>3. Фундаментальные технологии продукции питания, необходимые для решения научно-производственных задач в области производства продуктов питания.</p>	2	-	1	ПК-17;
3	<p><b>Роль белков в формировании качества продукции общественного питания</b></p> <p>1. Изменения белков мяса и рыбы при кулинарной обработке.</p> <p>2. Изменения белков яиц, молока, овощей и зернобобовых при кулинарной обработке</p> <p>3. Влияние технологических факторов на свойства белков.</p> <p>4. Новейшие достижения техники и технологии, для использования в научно-исследовательской деятельности в производстве продукции.</p>	2	2	1	ПК-17; ПК-18
4	<p><b>Роль жиров в формировании качества продукции общественного питания</b></p> <p>1. Технологические свойства жиров.</p> <p>2. Физические свойства и биологическая ценность жиров.</p> <p>3. Изменения жиров при кулинарной обработке.</p>	2	2	1	ПК-17; ПК-18



	4.Изменения жиров при жарке. 5. Методы контроля производственного процесса на основе ХАССП.				
5	<b>Роль углеводов в формировании качества продукции общественного питания</b> 1.Изменения сахаров при кулинарной обработке в производстве продукции предприятий питания. 2.Изменения крахмала при кулинарной обработке в производстве продукции предприятий питания. 3. Изменения клеточных стенок. 4.Оценка рисков в области снабжения, хранения и движения запасов.	2	2	1	ПК-1; ПК-2; ПК-17; ПК-18
	<b>Всего</b>	<b>10</b>	<b>6</b>		

\*(слайд-презентация)

#### 4.2. Практические занятия учебным планом не предусмотрены учебным планом

#### 4.3. Лабораторные работы.

Наименование темы лабораторного занятия	Количество часов		Формируемые компетенции
	очная форма	заочная форма	
1. Ознакомление и техника безопасности при работе с тепловым оборудованием в лаборатории, инвентарем и инструментами. Способность к абстрактному мышлению, готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала при выполнении работ.	2		ОК-1; ОК-3;
2. Микроскопия препаратов сырого и подвергнутого тепловой обработке мяса*(Слайд – презентация)	2		ОК-1; ОК-3;
3.Влияние температуры на растворимость мышечных белков мяса и рыбы. Использование знаний научно- исследовательской деятельности	2	2	ПК-17;ПК-18
4. Деформация соединительной ткани вследствие тепловой денатурации коллагена Использование знаний научно- исследовательской деятельности	2	-	ПК-17; ПК-18
5. Выделение летучих соединений при тепловой обработке пищевых продуктов	2	-	ПК-17; ПК-18
6. Изменение физических свойств крахмала при сухом нагреве Использование знаний научно-исследовательской деятельности	2	2	ПК-17; ПК-18
7.Влияние концентрации и состава белковых смесей на их реологические свойства после тепловой обработки. Использование знаний научно-исследовательской деятельности	2	-	ПК-17; ПК-18
8. Влияние различных факторов на гидролиз сахарозы. Использование знаний научно-	2	-	ПК-17; ПК-18

исследовательской деятельности			
9. Влияние сахарозы на температуру коагуляции белков яйца. Использование знаний научно-исследовательской деятельности	2	-	ПК-17; ПК-18
10. Влияние реакции среды (рН) на изменение цвета мяса при варке. Использование знаний научно-исследовательской деятельности	2	-	ПК-17; ПК-18
11. Влияние некоторых технологических факторов на сохранность клеточных стенок картофеля при изготовлении пюре. Использование знаний научно-исследовательской деятельности	2	-	ПК-17; ПК-18
12. Приготовление банкетных блюд из мяса* ( Слайд – презентация ) с использованием новейших достижений техники и технологии	2	-	ПК-17;ПК-18
13. Приготовление банкетных блюд из рыбы* (Слайд – презентация) с использованием новейших достижений техники и технологии	2	-	ПК-17; ПК-18
14. Приготовление банкетных блюд из птицы* (Слайд – презентация) с использованием новейших достижений техники и технологии	2	2	ПК-17; ПК-18
15. Приготовление банкетных закусок* (Слайд – презентация) с использованием новейших достижений техники и технологии	2	2	ПК-17; ПК-18
<b>Всего</b>	<b>30</b>	<b>8</b>	

**Интерактивные образовательные технологии, используемые на аудиторных занятиях**

Методы \ Формы	Лекции (час)	Лабораторные занятия (час)	Всего
Интерактивная лекция (слайд-презентация)	2		2
Лабораторные занятия (Приготовление банкетных блюд из мяса, рыбы, птицы)		10	10
<b>ИТОГО</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>12</b>

**5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы, обучающихся по дисциплине. Самостоятельная работа студентов**

**5.1. Виды и объем самостоятельной работы.**

№ п/п	Вид самостоятельной работы	Объем в часах		Форма контроля	Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения		
1	Проработка конспекта лекций и учебной литературы. Самостоятельное изучение отдельных тем (вопросов). Способность абстрактно мыслить, саморазвиваться, уметь анализировать и оценивать информацию в области производства продуктов питания.	20	51	устный опрос,	ОК-1; ОК-3; ПК-2; ПК-17; ПК-18
2	Подготовка рефератов по индивидуальным занятиям. Ознакомление с новейшими достижениями техники и технологии	14	15	реферат	ОК-1; ОК-3; ПК-2; ПК-17; ПК-18
3	Подготовка докладов на семинары и конференции. проанализировать изученный материал, оценивать риски в производстве продукции общественного питания	14	15	реферат	ОК-1; ОК-3; ПК-2; ПК-17; ПК-18
4	Выполнение студенческой научной работы. При выполнении абстрактно мыслить, уметь анализировать и оценивать информацию в области производства продуктов питания. Ознакомление с новейшими достижениями техники и технологии	20	40	Письменно	ОК-1; ОК-3; ПК-2; ПК-17; ПК-18
	Всего	68	121		

## 5.2. Задания для самостоятельной работы.

Наименования разделов, тем	Теоретические вопросы и другие виды заданий по самостоятельной работе	Формируемые компетенции	Контроль выполнения работ
1. Ассортимент и классификация продукции общественного питания	Этапы формирования качества кулинарной продукции в процессе технологического цикла производства	ОК-1; ОК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-17; ПК-18	Устный опрос
2. Роль воды в формировании качества продукции общественного питания*(Слайды-презентация)	Оценка качества продовольственного сырья. Система НАССР	ОК-1; ОК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-17; ПК-18	Устный опрос
3. Роль белков в формировании качества продукции общественного питания.	Авторский подход к технологии приготовления и использования различных групп кулинарной продукции	ОК-1; ОК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-17; ПК-18	Устный опрос
4. Роль жиров в формировании качества продукции общественного питания.	1.Какова химическая природа жиров? Привести общую формулу жира. 2. Охарактеризовать физические свойства жиров и сущность окисления.	ОК-1; ОК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-17; ПК-18	Устный опрос
5.Роль углеводов в формировании качества продукции общественного питания.	1.Какова общая схема реакции меланоидинообразования и какую, роль играют продукты этой реакции в формировании качества кулинарных изделий. 2. Негативные последствия реакции меланоидинообразования	ОК-1; ОК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-17; ПК-18	Устный опрос

## 5.3 Тематика рефератов, докладов, контрольных и курсовых работ

### 5.3.1 Тематика рефератов

1. Организация производства пива на специализированных предприятиях питания (пивные рестораны)
2. Развитие специализированного ассортимента хлебобулочных изделий для диетического и спортивного питания
3. Перспективы развития социального питания
4. Использование возможностей молекулярной технологии в индустрии общественного питания

5. Инновационная технология получения салатной зелени, готовой к потреблению
6. Дискретная технология приготовления ржаного хлеба в условиях предприятий питания»
7. Адаптация традиционной технологии национальных выпеченных изделий к условиям современного производства
8. Новые технологии приготовления холодных блюд и закусок в ресторанной кухне
9. Оформление и подача холодных блюд
10. Инновационные способы тепловой обработки продуктов.

### **5.3.2 Тематика докладов**

(доклады не предусмотрены учебным планом)

### **5.3.3 Тематика контрольных работ**

(Контрольные работы не предусмотрены учебным планом)

### **5.4 Тематика курсовых работ**

(Курсовые работы не предусмотрены учебным планом)

## **5.5. Перечень учебно-методической литературы для самостоятельной работы по дисциплине**

Чельдиева, Л.Ш. Учебно-методические рекомендации для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Технология продукции общественного питания» по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения. Квалификация (степень) выпускника: магистр. Владикавказ. Типография ООО НПКП «МАВР» 2015г. – 25с – Текст: непосредственный.

## 6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.

Фонд оценочных средств включает в себя:

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

#### Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые темы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Наименование оценочного средства
1	Ассортимент и классификация продукции общественного питания	ОК-1; ОК-3;ПК-1; ПК-2;ПК-17; ПК-18 ПК-2	Реферат, опрос
2	Роль белков в формировании качества продукции общественного питания	ОК-1; ОК-3;ПК-1; ПК-2;ПК-17; ПК-18 ПК-2	Реферат, опрос
3	Роль жиров в формировании качества продукции общественного питания	ОК-1; ОК-3;ПК-1; ПК-2;ПК-17; ПК-18 ПК-2	Реферат, опрос
4	Роль углеводов в формировании качества продукции общественного питания	ОК-1; ОК-3;ПК-1; ПК-2;ПК-17; ПК-18 ПК-2	Реферат, опрос
5	Технология приготовления банкетных блюд	ОК-1; ОК-3;ПК-1; ПК-2;ПК-17; ПК-18 ПК-2	Реферат, опрос

## 6.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

№ п/п	Индекс компетенции	Уровни сформированности компетенции		
		Пороговый	Достаточный	Повышенный
1	ОК-1	<p><b>Знать:</b> теорию познания - философские аспекты; историю выдающихся открытий; функции науки; основные научные школы, направления, концепции, источники знания и приемы работы с ними; методологию научных исследований, основные особенности научного метода познания; основные методы обобщения, восприятия и анализа информации.</p>	<p><b>Знать:</b> теорию познания - философские аспекты; историю выдающихся открытий; функции науки; основные научные школы, направления, концепции, источники знания и приемы работы с ними; методологию научных исследований, основные особенности научного метода познания; основные методы обобщения, восприятия и анализа информации.</p> <p><b>Уметь:</b> планировать и проводить исследования; систематизировать и интерпретировать полученные данные и представлять результаты исследования.</p>	<p><b>Знать:</b> теорию познания - философские аспекты; историю выдающихся открытий; функции науки; основные научные школы, направления, концепции, источники знания и приемы работы с ними; методологию научных исследований, основные особенности научного метода познания; основные методы обобщения, восприятия и анализа информации.</p> <p><b>Уметь:</b> планировать и проводить исследования; систематизировать и интерпретировать полученные данные и представлять результаты исследования.</p> <p><b>Владеть:</b> методами ИТ, методами математического моделирования, методами представления результатов исследований</p>
2	ОК-3	<p><b>Знать:</b> методы планирования и проведения исследований, сбора и интерпретации полученных данных и представления результатов исследования; проблемы и тенденции развития науки и техники</p>	<p><b>Знать:</b> методы планирования и проведения исследований, сбора и интерпретации полученных данных и представления результатов исследования; проблемы и тенденции развития науки и техники</p> <p><b>Уметь:</b> получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания, применять экономическую</p>	<p><b>Знать:</b> методы планирования и проведения исследований, сбора и интерпретации полученных данных и представления результатов исследования; проблемы и тенденции развития науки и техники</p> <p><b>Уметь:</b> получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления</p>

			терминологию	предприятиями питания. <b>Владеть:</b> приёмами самостоятельного поиска, систематизации и свободного изложения материала и методами их исследования; навыками выражения и обоснования собственной позиции
3.	ПК-1	<b>Знать:</b> использование технических средств	<b>Знать:</b> использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов; <b>Уметь:</b> устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом;	<b>Знать:</b> использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов; <b>Уметь:</b> устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом; прогнозировать эффективную систему <b>Владеть:</b> технологическим процессом производства продукции питания
4	ПК-2	<b>Знать:</b> сетевые компьютерные технологии	<b>Знать:</b> сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области <b>Уметь:</b> - управлять информацией с использованием компьютерных технологий;	<b>Знать:</b> сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области <b>Уметь:</b> - управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности; <b>Владеть:</b> современными информационными технологиями
5	ПК-17	<b>Знать:</b> технологические процессы производства продукции питания;	<b>Знать:</b> технологические процессы производства продукции питания; <b>Уметь:</b> организовывать ресурсосберегающее производство.	<b>Знать:</b> технологические процессы производства продукции питания; <b>Уметь:</b> организовывать ресурсосберегающее производство. <b>Владеть:</b> способами рационального использования ресурсов
6	ПК-18	<b>Знать:</b> чрезвычайные ситуации на объектах жизнеобеспечения предприятия	<b>Знать:</b> чрезвычайные ситуации на объектах жизнеобеспечения предприятия <b>Уметь:</b> осуществлять необходимые меры.	<b>Знать:</b> чрезвычайные ситуации на объектах жизнеобеспечения предприятия <b>Уметь:</b> осуществлять необходимые меры. <b>Владеть:</b> готовностью осуществить необходимые меры при возникновении чрезвычайных ситуаций.



## На экзамен

№	Оценка	Требования к знаниям
1	«отлично»	Компетенции освоены полностью
2	«хорошо»	Компетенции в основном освоены
3	«удовлетворительно»	Компетенции освоены частично
4	«неудовлетворительно»	Компетенции не освоены

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

### **6.3.1 Вопросы промежуточного контроля**

1. Технологический цикл производства кулинарной продукции
2. Технологические принципы производства кулинарной продукции
3. Качество продукции общественного питания, критерии и методы оценки
4. Классификация и ассортимент кулинарной продукции
5. Нормативная документация
6. Классификация способов кулинарной обработки
7. Механические, гидромеханические и массообменные способы обработки
8. Химические, биохимические, микробиологические способы обработки
9. Термические способы обработки
10. Диффузия, осмос, набухание, адгезия, термомассоперенос
11. Технологические свойства белков
12. Белки куриного яйца
13. Белки молока
14. Строение мышечной ткани и соединительных прослоек
15. Мышечные белки
16. Соединительнотканые белки
17. Размягчители мяса
18. Белки продуктов растительного происхождения
19. Влияние тепловой обработки на тепловую ценность белков
20. Гидролиз жира
22. Изменения жиров при жарке основным способом
23. Изменения жиров при жарке продуктов во фритюре
24. Влияние тепловой обработке на пищевую ценность жира
25. Гидролиз дисахаридов
26. Глубокий распад сахаров
27. Набухание и клейстеризация крахмала

- 28.Старение клейстеризованного крахмала
- 29.Гидролиз крахмала
- 30.Деструкция крахмала
- 31.Содержание клеточных стенок, действие тепловой обработки на них
- 32.Хлорофилл и его изменение при кулинарной обработке
- 33.Производные флавоноидов и изменения при тепловой обработке
- 34.Антоцианы и изменения при тепловой обработке
- 35.Каротиноиды и изменения при тепловой обработке
- 36.Миоглобин и изменения при тепловой обработке
- 37.Изменение вкуса и аромата продуктов при кулинарной обработке
- 38.Образование новых окрашенных веществ при кулинарной механической и тепловой обработке
- 39.Витамины, их классификация
- 40.Изменения витаминов при кулинарной обработке
- 41.Технология приготовления порционных мясных блюд из говядины в ресторанном бизнесе
- 42.Приготовление порционных блюд из свинины, баранины и телятины в ресторанном бизнесе.
- 43.Приготовление порционных блюд из свинины, баранины и телятины в ресторанном бизнесе.
- 44.Технология приготовления банкетных рыбных блюд.
45. Значение рыбных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Гарниры и соусы. Требования к качеству.
- 46.Технология приготовления блюд из жареной, тушеной, запеченной рыбы. Ассортимент. Требования к качеству, реализуемых в ресторанном бизнесе.
47. Технология приготовления блюд из рубленного мяса, рыбы и птицы. Гарниры и соусы. Требования к качеству
- 48.Технология приготовления и оформления банкетных блюд из птицы, в ресторанном бизнесе
- 49.Технология приготовления горячих сладких блюд в ресторанном бизнесе. Ассортимент. Требования к качеству. Сроки хранения.

### 6.3.2 Билеты (Типовые билеты)

**Федеральное государственное образовательное учреждение высшего  
образования  
«Горский государственный аграрный университет»  
Кафедра Технологии продукции и организации общественного  
питания**

Дисциплина «Научно – теоретические основы технологии продукции общественного питания» для студентов магистратуры 1 курса товароведно-технологического факультета  
направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Экзаменационный билет № 1

- 1.Изменения белков растительного происхождения.
- 2.Принципы составления рецептур на продукцию общественного питания.
- 3.Сколько порций рисовой запеканки можно приготовить, если в наличии 2кг молока сухого цельного коровьего и оно используется вместо натурального. Колонка №

Составитель  
Зав.кафедрой

Л.Ш.Чельдиева  
В.А.Гасиева

2020 г.

#### **Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется за глубокие, исчерпывающие ответы на вопросы экзаменационного билета, изложенные последовательно, грамотно, с обоснованием представленных положений, использованием не только конспекта лекций и учебника, но и монографической литературы;
- оценка «хорошо» выставляется за правильные ответы на вопросы экзаменационного билета, причем они должны быть изложены грамотно и по существу вопроса, без существенных неточностей;
- оценка «удовлетворительно» выставляется за такие ответы, в которых частично изложен основной материал, но не приводятся детали, допущены неточности в формулировках, нарушена последовательность изложения, допущено недостаточное знание практических вопросов;
- оценка «неудовлетворительно») выставляется за отсутствие ответов на два вопроса билета, или неполные ответы на них, в которых допущены существенные ошибки.

### 6.3.4 Примерные тесты

#### Тест 1

1. Значение овощных блюд и гарниров в питании определяется, прежде всего содержанием:

а/ жиров и витаминов

б/ белков и минеральных веществ

в/ углеводов

2. Какие овощи содержат повышенное количество фитонцидов?

а/ помидоры, баклажаны

б/ лук, чеснок

в/ капуста, морковь

3. Как влияет на качество блюда зелень петрушки, укропа, лука, которую добавляют при подаче?

а/ Значительно повышает С-витаминную активность блюд

б/ повышает питательную ценность блюд

в/ обогащает блюда белком

4. Какие вещества, содержащиеся в овощных блюдах способствуют выведению из организма многих токсичных веществ, в том числе соединений тяжелых металлов и радионуклидов?

а/ пищевые волокна (клетчатка, протопектин, пектин)

б/ фосфор, железо

в/ щелочные зольные элементы (калий, натрий, кальций)

#### Критерии оценки результатов тестовых заданий

(все задания содержат по 10 вопросов, в каждом 4 варианта ответов, из которых один правильный):

(стандартная)	(тестовые нормы: % правильных ответов)
«отлично»	90-100 %
«хорошо»	61-89 %
«удовлетворительно»	50-60 %
«неудовлетворительно»	менее 50 %

#### **6.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.**

Контроль знаний по дисциплине «Научно-теоретические основы технологии продукции общественного питания» включает в себя: текущий и промежуточную аттестацию - экзамен.

*Текущий контроль*, главная его цель – стимуляция и корректировка повседневной самостоятельной работы студента над учебным материалом. Он осуществляется преподавателем в ходе выполнения студентом всех видов учебной нагрузки

В частности он должен посетить все лекции, выполнить все предусмотренные программой лабораторные работы, самостоятельных видов работы.

*Промежуточная аттестация*: согласно требованиям Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.04. «Технология и организация общественного питания», квалификация – магистр, формой промежуточной аттестации по «Научно-теоретические основы технологии продукции общественного питания» является экзамен. Они подводят итог знаниям студента, полученным за весь период изучения дисциплины.

#### **Оценивание обучающегося на экзамене**

Оценка экзамена	Требования к знаниям
«отлично» (компетенции освоены полностью)	Обучающийся глубоко и прочно освоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«хорошо» (компетенции в основном освоены)	Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
«удовлетворительно» (компетенции освоены частично)	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
«неудовлетворительно» (компетенции не освоены)	Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.

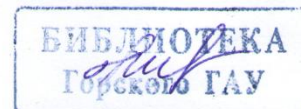
**7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины .**

***а) основная литература***

1. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / А. И. Мглинец [и др.] ; Под ред. А. И. Мглинца. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 736 с. - ISBN 978-5-904406-15-8 Текст: непосредственный.
2. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / под ред. докт. техн. наук, проф. А. С. Ратушного. – 3-е изд. – Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 336 с. - ISBN 978-5-394-03412-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091207>– Режим доступа: по подписке.
3. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. – 2-е изд. – Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091474> – Режим доступа: по подписке.

***б) дополнительная литература;***

4. Любецкая, Т. Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач : учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. – 2-е изд. – Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 140 с. - ISBN 978-5-394-03380-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1081805> (дата обращения: 08.09.2020). – Режим доступа: по подписке.
5. Технология продукции общественного питания: лабораторный практикум / А. Т. Васюкова, А. С. Ратушный. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2009. - 108 с. - ISBN 978-5-91131-899-4 – Текст: непосредственный.



**8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины.**

**Электронные ресурсы библиотеки, обеспечивающие реализацию образовательных программ**

Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи-систем» <a href="http://support.open4u.ru">http://support.open4u.ru</a> ; Договор № А-4488 от 25/02/2016; Договор № А-4490 от 25/02/2016	25/02/2016 бессрочно
Национальная электронная библиотека (НЭБ) <a href="http://нэб.рф/viewers">http://нэб.рф/viewers</a> Договор № 101/НЭБ/1712 от 03.10.2016г.	03.10.2016г. (автоматически лонгируется)
ЭБС издательства «Лань»; <a href="http://www.e.lanbook.ru">www.e.lanbook.ru</a> Договор № 147-19 от 28.03.2019	09.01.2020г.-09.01.2021г.
Автоматизированная справочная система «Сельхозтехника» <a href="http://www.agrobase.ru">www.agrobase.ru</a> Договор № 048 от 29.01.2019	29.01.2019 - 29.03.2020г.
ЭБС ООО «ЗНАНИУМ» <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a> ; Договор № 4232 от 21.01.2020г.	01.01.2020г. -15.09.2020г.
Многофункциональная система «Информио» <a href="http://wuz.informio.ru">http://wuz.informio.ru</a> Договор № ЧЮ 1086 от 08.04.2019	08.04.2019г.- 06.05.2020г.
ЭБС ООО «КноРус медиа» <a href="http://www.book.ru">www.book.ru</a> Договор № 18498169 от 09.09.2019г.	19.09.2019г. -19.09.2020г.

## **9 Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Обучение по дисциплине 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 Горском ГАУ 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.

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

<b>Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем</b>		
<b>Лицензионное Программное Обеспечение</b>	<b>кол-во лиц.</b>	<b>лицензия/договор</b>
Microsoft Office Standard 2007	700	лиц.
Microsoft Windows 7	700	лиц.
Антивирус Касперский	700	лиц.
"Гарант" - информационно-правовое обеспечение	безл	лиц.



## **11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.**

### **Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Специализированная мебель на 32 посадочных места, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор inFocusS/N:BNCT35201056, ноутбук Asus K52R, проекционный экран Lumien.

Учебный корпус № 8. (товароведно - технологический факультет). Каб. № 8.6.09

Учебная лаборатория для проведения лабораторно-практических занятий.

Специализированная мебель на 15 посадочных мест, лабораторное оборудование, доска настенная, рабочее место преподавателя.

Учебный корпус № 8 (товароведно-технологический факультет) Каб. № 8.6.02.

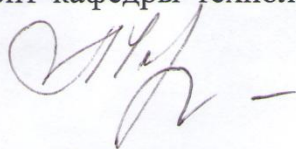
### **Самостоятельная работа**

Помещение для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к сети Интернет, обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Горского ГАУ, наличием необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Учебный корпус № 8 (товароведно-технологический факультет) Каб. № 8.4.01.

Читальные залы; электронно-информационный отдел научной библиотеки Горского ГАУ. Специализированная мебель; система комфортного кондиционирования с (подогревом) форм-фактор-сплит-система GREE; Книжный сканер ЭЛАР-ПланСкан АЗ-Ц; комплект компьютерной техники в сборе (10 единиц) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронно-информационную образовательную среду Горского ГАУ; телевизор PHILIPS 21 RT 1321/66; ксерокопировальный аппарат МФУ XeroxWorkCentre3550.

Корпус 6. Библиотека.

Автор Чельдиева Л.Ш., к.т.н., доцент кафедры технологии продукции и организации общественного питания



Программа одобрена на заседании кафедры технологии продукции и организации общественного питания

протокол № 7 от 21.02 2020 г.

Зав. кафедрой  В.А. Гасиева

Рассмотрена и одобрена учебно-методическим советом товароведно-технологического факультета

протокол № 8 от 25.02 2020 г.

Председатель УМС  Ж.А. Власова

И.О. декана товароведно-технологического факультета

 3.Г. Рамонова

25.02 2020 г.

Директор библиотеки



К.Л. Погосова