



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины **ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
факультет туристского сервиса
форма обучения очная цикл дисциплин ПМ.01 МДК.01.02

Всего учебных занятий	86 часов
в том числе:	
аудиторных	56 часов
из них:	
лекций	24 часов
практических	32 часов
самостоятельных	30 часов
Форма промежуточной аттестации	
экзамен	<u>3</u> семестр



Рабочая программа составлена на основании ФГОС СПО
и учебного плана МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича
на кафедре гостиничного дела
факультета туризма гостеприимства

Составитель рабочей учебной программы
профессор кафедры, к.т.н., доцент С.В. Потапов

УТВЕРЖДЕНО на заседании кафедры гостиничного дела

Протокол заседания от «30» августа 2016 г. № 1

Заведующий кафедрой О.В. Пасько

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета туристского сервиса Т.Г. Пахомова

Руководитель Центра менеджмента качества Е.А. Шкабура

Начальник методического отдела Е.В. Яковлева



1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью учебной дисциплины «Организация и технология производства продукции общественного питания» является формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся, характеризующих этапы освоения образовательной программы

Задачи дисциплины - приобретение знаний, умений и навыков, обеспечивающих достижение планируемых результатов по виду деятельности:

- теоретические основы производства продукции предприятий общественного питания;
- основные способы и приемы обработки сырья и полуфабрикатов;
- технология приготовления блюд из всех видов продуктов и производство напитков;
- требования, предъявляемые к показателям качества и безопасности продукции общественного питания.
- приобретения компетенций в области теоретических знаний о технологических процессах хранения и обработки сырья, производства широкого ассортимента кулинарных полуфабрикатов и продукции, оформления и реализации готовых блюд, оценки качества и безопасности.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ СПССЗ

В структуре программы подготовки специалистов среднего звена учебная дисциплина относится к профессиональному модулю ПМ.01 и входит в состав междисциплинарного комплекса МДК 01.02.

Содержательно она закладывает основы знаний и умений для освоения последующих дисциплин: «Культура питания народов мира», «Контроль качества продукции и услуг общественного питания», «Качество и безопасность кулинарной продукции», а также успешного прохождения всех видов практик.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий;

ПК 1.2 Организовывать выполнение заказов потребителей;

ПК 1.4 Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать — технологические принципы производства полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания, физико-химические и биохимические процессы, происходящие в продуктах при их кулинарной обработке, требования к качеству кулинарной продукции; способы управления технологическими процессами;

уметь — применять полученные теоретические знания в практической деятельности.
Для этого обучающийся должен приобрести навыки:



— технологии кулинарной продукции, сбалансированной по основным факторам питания (аминокислотному, жировому, минеральному, витаминному составам и т. д.)

— принципов обеспечения хорошего усвоения пищи за счет придания ей необходимого аромата, вкуса, внешнего вида;

— снижения отходов и потерь пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов;

— использования малоотходных и безотходных технологий.

иметь практический опыт — разработки качественного ассортимента продукции общественного питания в соответствии с действующими нормативными и техническими документами.

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Таблица 1

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры		
		3		
Аудиторные занятия (всего)	56			
в том числе:				
- лекции	24			
- практические и семинарские занятия	32			
Самостоятельная работа студентов - всего	30			
в том числе:				
- курсовая работа (проект)				
- подготовка сообщений, докладов, рефератов	15			
- решение ситуационных задач, контрольных заданий				
- подготовка к интерактивным занятиям, деловым играм	5			
- работа с литературой, источниками сети Интернет	10			
- другие виды СРС				
Общая трудоемкость 86 часов	86			
Вид промежуточной аттестации		экзамен		

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Содержание разделов дисциплины

Таблица 2

№	Наименование темы	Содержание
---	-------------------	------------



п/п		
Раздел 1. Технологический цикл и принципы производства кулинарной продукции.		
1.	Основные понятия	Термины и определения: сырье, полуфабрикат, полуфабрикат высокой степени готовности, кулинарное изделие, мучное кулинарное изделие, кондитерское изделие, блюдо, кулинарная продукция, кулинарная готовность, кулинарная обработка, тепловая кулинарная обработка, механическая кулинарная обработка, отходы при кулинарной обработке, потери при кулинарной обработке, рецептура.
2.	Технологический цикл производства кулинарной продукции	Маркетинговые исследования спроса, проектирование и разработка продукции, планирование и разработка технологического процесса, производство продукции, контроль качества, упаковка, транспортирование, хранение, реализация кулинарной продукции, утилизация отходов.
3.	Технологические принципы производства кулинарной продукции	Принципы безопасности, взаимозаменяемости, совместимости, сбалансированности, рационального использования сырья и отходов, снижения потерь питательных веществ и массы готовой продукции, сокращения времени кулинарной обработки, наилучшего использования оборудования, наилучшего использования энергии. Основные характеристики принципов.
Раздел 2. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.		
4.	Классификация способов кулинарной обработки	<p>По стадиям технологического процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> — используемые при обработке сырья с целью получения полуфабрикатов; — применяемые на стадии тепловой кулинарной обработки полуфабрикатов с целью получения готовой продукции; — используемые на стадии реализации готовой продукции. <p>По природе действующего начала:</p> <ul style="list-style-type: none"> — механические (сортирование, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение, прессование, формование, дозирование, панирование, фарширование, шпигование, рыхление); — гидромеханические (промывание, замачивание, флотация, диспергирование, пенообразование, отстаивание, фильтрование или процеживание, эмульгирование); — массообменные процессы (абсорбция, адсорбция, экстракция, растворение, сушка, и др.); — химические, биохимические,



		<p>микробиологические;</p> <p>— термические: нагревание, охлаждение, замораживание, размораживание, выпаривание, сгущение;</p> <p>— электрофизические: СВЧ-нагрев, ИК-нагрев.</p>
Раздел 3. Классификация и ассортимент кулинарной и кондитерской продукции		
5.	Ассортимент кулинарной продукции	<p>Принцип формирования ассортимента кулинарной продукции. Факторы определяющие ассортимент: тип предприятия, класс, специализация; контингент питающихся; техническая оснащенность предприятия; квалификация кадров; рациональность использования сырья; сезонность сырья; разнообразие видов тепловой обработки; трудоемкость блюд.</p>
Раздел 4. Качество продукции, факторы формирования качества		
6.	Изменение пищевых веществ при кулинарной обработке	<p>Значение белков в кулинарных рецептурах. Гидратация и дегидратация. Денатурация. Деструкция белков.</p> <p>Изменения сахаров. Гидролиз дисахаридов: кислотный гидролиз, брожение. Характеристика продуктов гидролиза.</p> <p>Карамелизация, физические и технологические свойства продуктов карамелизации, использование в кулинарной практике.</p> <p>Меланоидинообразование.. Роль реакции меланоидинообразования в процессах формирования качества кулинарной продукции.</p> <p>Изменения крахмала. Набухание и клейстеризация крахмала Гидролиз крахмала. Декстринизация (термическая деструкция крахмала).</p> <p>Жиры животного и растительного происхождения Характеристика физико-химических свойств жиров. Влияние тепловой обработки на пищевую ценность жира.</p>
7.	Процессы, формирующие качество продукции общественного питания	<p>Изменение пищевых продуктов в процессе технологической обработки. Диффузия, осмос, набухание, адгезия, термомассоперенос – основные представления о процессах. Изменение вкуса и аромата.</p>
Раздел 5. Понятие о технологических процессах механической кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и готовой продукции.		
8.	Обработка овощей, плодов, грибов	<p>Технологические свойства овощей. Кулинарное использование овощей, технологические свойства (состав и содержанием пищевых веществ), особенностями строения тканей.</p>



		<p>Технологический процесс механической обработки овощей. Приемка, кратковременное хранение, сортировка, мойка, очистка, промывание и нарезка.</p> <p>Переработка овощей: сушка, консервирование высокими температурами в герметично укупоренной таре, квашение и соление, маринование, замораживание. Использование переработанных овощей.</p> <p>Обработка грибов. Технологические принципы обработки свежих, сушеных, соленых, маринованных, консервированных грибов.</p> <p>Централизованное производство овощных полуфабрикатов. Две группы полуфабрикатов: сырые очищенные овощи в целом виде или нарезанные; очищенные овощи (целиком или нарезанные), прошедшие тепловую обработку.</p> <p>Требования к качеству полуфабрикатов.</p>
9.	Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	<p>Характеристика сырья: живая, свежеуснувшая, охлажденная, мороженая, соленая рыба. Кулинарное использование рыбы.</p> <p>Строение и состав мышечной ткани рыбы: мышечные волокна, соединительная ткань.</p> <p>Обработка рыбы: оттаивание, вымачивание, очистка, разделка, приготовление полуфабрикатов.</p> <p>Обработка рыбы с костным скелетом: очистка от чешуи, удаление головы, плавников, плечевой кости, потрошение, промывание, разделка и нарезка полуфабрикатов.</p> <p>Особенности обработки некоторых видов рыб (налим, угорь, сом, камбала, миноги).</p> <p>Обработка рыбы, с костно-хрящевым скелетом: размораживание, удаление голов, спинных жучков, плавников, визиги, пластование, ошпаривание и зачистка.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов полуфабрикаты для варки, припускания, жарки основным способом, жарки во фритюре, запекания полуфабрикатов из котлетной и кнельной масс.</p> <p>Централизованное производство рыбных полуфабрикатов. Размораживание на воздухе и в воде, очистка от чешуи, срезание плавников, удаление головы, внутренностей, вырезание плечевой кости, промывание, фиксация, охлаждение в холодильной камере. Обработка рыбы с хрящевым скелетом.</p> <p>Обработка и использование рыбных отходов —</p>



		<p>голов, икры, молоко, внутреннего жира, плавников, кожи, костей, а также визиги и хрящей осетровых рыб.</p> <p>Требования к качеству полуфабрикатов. Сроки и условия хранения полуфабрикатов.</p> <p>Обработка нерыбного водного сырья. Нерыбные морепродукты — моллюски двустворчатые и головоногие, ракообразные и иглокожие, речные раки. Морские водоросли.</p>
10.	Обработка мяса	<p>Характеристика сырья. Свойства сырья (говядина и телятина, свинина и поросята, баранина, козлятина и другие виды мяса). Способы кулинарного использования: целыми тушами, полутушами, более мелкими частями туш или в виде полуфабрикатов. Влияние термического состояния мяса на качество кулинарных полуфабрикатов.</p> <p>Строение и состав мышечной ткани мяса. Соединительная ткань: твердая, плотная, рыхлая.</p> <p>Схема механической обработки мяса. Прием и хранение сырья, размораживание, обмывание и обсушивание, деление на части, обвалка, жиловка и зачистка, приготовление полуфабрикатов.</p> <p>Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов. Группы полуфабрикатов:</p> <ul style="list-style-type: none">— крупнокусковые для непосредственной тепловой обработки (грудинка фаршированная; толстый край, тонкий край — ростбиф и др.);— крупнокусковые для снабжения предприятий-догоготовочных и последующего приготовления из них полуфабрикатов для тепловой обработки (мякоть лопатки, куски тазобедренной части и т. д.);— порционные полуфабрикаты для тепловой обработки (бифштексы, филе, котлеты натуральные и т. д.) и панированные (шницели, ромштексы, котлеты отбивные и т. д.);— мелкокусковые (бефстроганов, рагу, гуляш, азу и т. д.);— рубленые из натуральной и котлетной массы. <p>Этапы технологического процесса.</p> <p>Полуфабрикаты из говядины:</p> <ul style="list-style-type: none">— крупнокусковые полуфабрикаты. <p>Ассортимент (ростбиф, тушеное мясо, шпигованное мясо, отварное мясо). Технология производства полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none">— порционные полуфабрикаты. Ассортимент



		<p>(бифштекс, филе, лангет, антрекот, ромштекс, зразы отбивные, говядина духовая). Технология производства полуфабрикатов;</p> <p>— мелкокусковые полуфабрикаты. Ассортимент (бефстроганов, поджарка, мясо для шашлыка, азу, гуляш). Технология производства полуфабрикатов.</p> <p>Полуфабрикаты из баранины и свинины:</p> <p>— крупнокусковые полуфабрикаты. Ассортимент (баранина или свинина жареная, баранина или свинина тушеная, баранина или свинина шпигованная, буженина, карбонат). Технология производства полуфабрикатов;</p> <p>— порционные полуфабрикаты. Ассортимент (котлеты натуральные из баранины и свинины, котлеты отбивные, шашлык по-карски, эскалоп, шницель отбивной, баранина или свинину духовая). Технология производства полуфабрикатов;</p> <p>— мелкокусковые полуфабрикаты. Ассортимент (мясо для шашлыка, поджарка, гуляш, плов, рагу). Технология производства полуфабрикатов.</p> <p>Полуфабрикаты из рубленого мяса:</p> <p>— рубленые натуральные полуфабрикаты. Ассортимент (бифштекс рубленый, котлеты натуральные рубленые, люля-кебаб, фрикадельки, шницель натуральный рубленый, котлеты полтавские). Технология производства полуфабрикатов;</p> <p>— рубленые полуфабрикаты с хлебом (изделия из котлетной массы). Ассортимент (котлеты, биточки, шницели, тефтели, зразы рубленые, рулет, фрикадельки). Технология производства полуфабрикатов;</p> <p>— полуфабрикаты из кнельной массы. Технология производства полуфабрикатов.</p> <p>Централизованное производство мясных полуфабрикатов.</p> <p>Технологическая схема централизованного производства крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, рубленых полуфабрикатов. Сроки и условия хранения и реализации.</p> <p>Обработка туш диких животных.</p> <p>Технологическая схема производства полуфабрикатов из мяса диких животных (дикой козы, кабана и медведя, лося и оленя). Основные этапы технологического процесса. Цель и задача маринования полуфабрикатов.</p>
--	--	---



		<p>Обработка субпродуктов и костей: — обработка субпродуктов. Ассортимент субпродуктов (головы крупного и мелкого скота, ноги крупного и мелкого скота, хвосты бараньи и говяжьи, мозги, печень, почки, языки, желудки, сердце, легкое, вымя). Технология производства полуфабрикатов; — обработка костей. Характеристика пищевой ценности, рекомендации по использованию.</p>
11.	Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика	<p>Характеристика сырья свойства сырья. Сельскохозяйственная птица (куры, бройлеры-цыплята, индейки, гуси и утки) и пернатая дичь (рябчики, куропатки, тетерева, глухари, фазаны и др.). Кулинарная обработка птицы, дичи и кроликов. Обработка птицы. Характеристика технологических операций: размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ног, потрошение, мытье, обсушивание. Обработка дичи. Характеристика технологических операций: размораживание, ощипывание, опаливание, удаление крыльев, шеи, ножек, потрошение и промывание. Обработка кроликов. Характеристика этапов технологического процесса обработки тушек. Приготовление полуфабрикатов. Характеристика ассортимента (целые тушки, подготовленные к тепловой обработке, порционные, мелкокусковые, рубленые, кнельная масса). Технология производства полуфабрикатов. Использование пищевых отходов. Ассортимент пищевых отходов: головы, ноги, шеи, крылья, гребешки, сердце, печень, желудки. Характеризуются пищевой ценности. Технология обработки. Централизованное производство полуфабрикатов из птицы. Ассортимент, технология производства, сроки и условия хранения.</p>
<p>Раздел 6. Ассортимент, особенности приготовления отдельных групп кулинарной и кондитерской продукции.</p>		
12.	Супы.	<p>Значение супов в питании. Ассортимент супов. Классификация супов: по температуре подачи, по жидкой основе, по способу приготовления. Бульоны. Сырье для производства бульонов. Пищевая ценность процессы, происходящие при варке. Костный, мясо-костный, бульон из птицы, рыбный бульон, грибной отвар, бульон костный</p>



		<p>концентрированный, бульоны с желатином, бульонные кубики и порошки. Характеристика технологических свойств, технология приготовления, качество готовой продукции.</p> <p>Заправочные супы. Ассортимент и особенности технологии заправочных супов. Формирование вкуса и аромата, определяющие качество супов. Технологические приемы, позволяющие максимально сохранить пищевую и энергетическую ценность супов. Технология подготовки гарниров для супов. Общие правила варки заправочных супов</p> <p>Щи, борщи, рассольники, солянки, супы с овощами и картофельные, супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми, супы молочные. Ассортимент, особенности технологии производства, качество готовых блюд.</p> <p>Пюреобразные супы. Ассортимент и общая технология производства супов. Супы-пюре, заправленные белым соусом, супы-кремы, заправленные молочным соусом, супы-биски, приготовленные из ракообразных. Особенности технологии приготовления отдельных групп.</p> <p>Прозрачные супы. Ассортимент и общая технология производства. Мясной прозрачный бульон, куриный прозрачный бульон, рыбный прозрачный бульон. Технология приготовления и механизм действия оттяжки при осветлении насыщенного бульона. Приготовление гарниров для прозрачных супов.</p> <p>Холодные супы. Ассортимент и общая технология производства. Супы на квасе, свекольном отваре, кефире. Характеристика жидкой основы. Подготовка гарниров. Правила оформления и подачи.</p> <p>Сладкие супы. Ассортимент и общая технология производства. Гарниры для супов. Ароматизации супов. Правила оформления и подачи.</p> <p>Супы из полуфабрикатов. Ассортимент и технология производства. Использование плодовоовощных консервов, заправок, консервированного пюре, консервов из бобовых.</p> <p>Требования к качеству и хранению супов. Органолептическая оценка качества. Правила оформления и подачи. Сроки и условия хранения готовой продукции.</p>
13.	Соусы.	Значение соусов в питании. Ассортимент соусов: горячие и холодные, на бульонах, на сметане, молоке,



		<p>растопленном сливочном масле, растительном масле и уксусе, масляные смеси, сладкие соусы, с загустителями и без загустителей, жидкие, средней густоты, густые, красные и белые.</p> <p>Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов.</p> <p>Бульоны. Варка бульонов для соусов. Белый бульон, коричневый бульон.</p> <p>Пассерование муки. Процессы происходящие при пассеровании муки. Красная и белая пассеровка.</p> <p>Пассерование овощей и томата</p> <p>Мясные соусы: основной красный соус и его производные, основной белый соус и его производные. Ассортимент. Технология приготовления.</p> <p>Грибные соусы. Молочные соусы. Сметанные соусы. Яично-масляные соусы. Соусы на растительном масле. Масляные смеси. Соусы промышленного производства. Ассортимент. Технология приготовления.</p> <p>Требования к качеству соусов. Сроки и условия хранения.</p>
14.	Блюда и гарниры из овощей и грибов.	<p>Значение овощных блюд и гарниров в питании. Отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные овощные блюда. Гарниры из овощей: простые и сложные.</p> <p>Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей. Размягчение овощей при тепловой обработке. Изменение крахмала. Изменение сахаров. Изменение окраски овощей при тепловой обработке. Изменение массы овощей.</p> <p>Блюда и гарниры из вареных овощей. Блюда и гарниры из припущенных овощей. Блюда из тушеных овощей. Блюда и гарниры из жареных овощей. Блюда из запеченных овощей. Фаршированные овощи. Ассортимент. Технология приготовления.</p> <p>Блюда из грибов. Ассортимент. Особенности технологии приготовления.</p> <p>Требования к качеству овощных блюд и гарниров.</p>



15.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	<p>Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделия в питании. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Процессы, происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Блюда из круп. Варка каш. Рассыпчатые каши. Вязкие каши. Жидкие каши. Ассортимент. Особенности технологии приготовления. Изделия из каш. Запеканки. Пудинги. Котлеты и биточки. Клецки. Технология производства.</p> <p>Блюда из бобовых. Варка бобовых. Ассортимент блюд. Пюре из бобовых.</p> <p>Ассортимент блюд из макаронных изделий. Варка макаронных изделий.</p> <p>Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.</p>
16.	Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья.	<p>Значение рыбных блюд в питании. Пищевая ценность. Особенности химического состава. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы. Изменение мышечных белков. Изменение белков соединительной ткани. Изменение жиров. Изменение массы и содержания растворимых веществ.</p> <p>Блюда из отварной, припущенной, жареной, запеченной рыбы. Котлеты и биточки. Блюда из нерыбного водного сырья. Ассортимент. Особенности технологии приготовления.</p> <p>Требования к качеству рыбных блюд.</p>
17.	Блюда из мяса.	<p>Значение мясных блюд в питании. Роль белков мяса в питании человека. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса. Изменение мышечных белков. Изменение соединительнотканых белков. Изменение массы и содержания растворимых веществ мясных продуктов. Изменение витаминов. Формирование специфических вкуса и запаха мяса.</p> <p>Блюда из отварного и припущенного мяса, субпродуктов. Блюда из жареного мяса и субпродуктов. Блюда из тушеного мяса и субпродуктов. Блюда из запеченного мяса. Блюда из рубленого мяса. Блюда из мяса диких животных. Ассортимент. Особенности технологии приготовления.</p> <p>Требования к качеству мясных блюд.</p>
18.	Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.	<p>Значения блюд из птицы, дичи и кролика в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи и кролика.</p> <p>Блюда из отварной и припущенной птицы, дичи</p>



		и кролика. Блюда из жареной птицы, дичи и кролика. Блюда из тушеной птицы, дичи и кролика. Блюда из рубленой птицы, дичи и кролика. Ассортимент. Особенности технологии приготовления. Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика.
19.	Блюда из яиц и творога	Блюда из яиц. Значение блюд из яиц в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке яиц. Ассортимент блюд из яиц. Технология производства. Блюда из творога. Значение блюд из творога в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке творога. Ассортимент блюд из творога. Технология производства. Требования к качеству блюд из яиц и творога.
20.	Холодные блюда и закуски	Значение холодных блюд и закусок в питании. Бутерброды и закуски из хлеба. Салаты и винегреты. Закуски из овощей и грибов. Блюда и закуски из рыбы. Закуски из нерыбного водного сырья. Блюда и закуски из мяса и птицы. Закуски из яиц. Горячие закуски. Ассортимент блюд. Технология производства. Санитарные правила при производстве данной группы блюд, сроки и режимы хранения и реализации сырья, полуфабрикатов готовой продукции.
21.	Сладкие блюда	Значение сладких блюд в питании. Предварительная подготовка продуктов: сахара, плодов и ягод, сливок и сметаны, яиц, желеобразующих веществ. Ассортимент блюд. Натуральные фрукты, ягоды и плодовые овощи, компоты и фрукты в сиропе, желеобразованные сладкие блюда. взбитые сливки, мороженое. Горячие сладкие блюда. Сладкие соусы. Технология производства, оформление и реализация. Требования к качеству сладких блюд.
22.	Напитки	Значение напитков в питании. Ассортимент блюд. Чай, кофе, какао и шоколад. Холодные безалкогольные напитки. Национальные русские напитки. Технология производства. Требования к качеству.
23.	Технология приготовления блюд и изделий из муки	Значение мучных блюд и изделий в питании. Классификация изделий из теста. Характеристика сырья и подготовка основных продуктов: муки, сахара, сливочного масла или маргарина, яиц или яичных продуктов (меланж, яичный порошок). Подготовка вспомогательных — разрыхлителей, красителей,



		<p>ароматизаторов (ванилин, эссенции), органических кислот (лимонной и др.), крахмала и др.</p> <p>Влияние влажности муки и содержания клейковины на качество готовых изделий.</p> <p>Способы разрыхления теста. Микробиологический способ. Химический способ. Механический способ.</p> <p>Вилы теста и его использование. Мучное тесто. Тесто без муки. Дрожжевое тесто. Бездрожжевое тесто.</p> <p>Процессы, происходящие при замесе теста и выпечке изделий из него.</p> <p>Дрожжевое тесто. Безопасный и опарный способ. Ассортимент изделий. Дрожжевое слоеное тесто. Разделка и формовка. Выпечка изделий из дрожжевого теста.</p> <p>Тесто для блинов и оладий. Ассортимент изделий. Технология приготовления.</p> <p>Фарши. Фарш мясной. Фарш из ливера. Фарш рыбный. Фарш картофельный с грибами или луком. Фарш из капусты. Технология приготовления.</p> <p>Пресное тесто и изделия из него. Жидкое тесто для блинчиков. Тесто для пельменей, вареников, лапши домашней. Ассортимент изделий. Технология приготовления.</p> <p>Песочное, пресное слоеное, заварное, бисквитное, белково-воздушное тесто. Ассортимент изделий. Технология приготовления.</p> <p>Отделочные полуфабрикаты: кремы масляные, белковые, заварные, сливочные и сливочно-сметанные, сахаристые полуфабрикаты, сиропы, помады, глазури, желе, суфле, орехи, крошка. Технология приготовления.</p> <p>Изделия пониженной калорийности.</p>
Раздел 7. Требования к качеству, дефекты, правила реализации, условия и сроки хранения.		
24.	Контроль качества продукции общественного питания.	<p>Качество продукции, органолептический контроль, правила проведения бракеража. Производственный и лабораторный контроль, физико – химические показатели качества кулинарной продукции.</p>

5.2. Распределение часов по темам и видам занятий

Таблица 3

№ п.п.	наименование тем	лекц ии	практические и	из них:		самостоят. работа	ВСЕГО часов
				интерактив	контрольные		



			семинарские занятия	ные занятия	работы, зачеты	студентов	по теме
1.	Основные понятия	1					1
2.	Технологический цикл производства кулинарной продукции	1	2				1
3.	Технологические принципы производства кулинарной продукции	1	2			1	4
4.	Классификация способов кулинарной обработки	1	2			1	2
5.	Ассортимент кулинарной продукции	1				1	2
6.	Изменение пищевых веществ при кулинарной обработке	1	4			1	2
7.	Процессы, формирующие качество продукции общественного питания	1	2			1	4
8.	Обработка овощей, плодов, грибов	1				1	2
9.	Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	1				1	2
10.	Обработка мяса	1				1	2
11.	Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи,	1				1	2



	кролика						
12.	Супы.	1				1	2
13.	Соусы.	1				1	2
14.	Блюда и гарниры из овощей и грибов.	1	4			1	6
15.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	1				1	2
16.	Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья.	1	4			1	6
17.	Блюда из мяса.	1	4			1	6
18.	Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.	1	4			1	6
19.	Блюда из яиц и творога	1				1	2
20.	Холодные блюда и закуски	1	2			1	6
21.	Сладкие блюда	1				1	2
22.	Напитки	1				1	2
23.	Технология приготовления блюд и изделий из муки	1	2				9
24.	Контроль качества продукции общественного питания.	1	4				5
Общая трудоемкость (час)		24	32			30	86



6. ИНТЕРАКТИВНЫЕ ЗАНЯТИЯ

Тема интерактивного занятия	Объем (час)	Форма проведения	Используемые методики, педагогические технологии
Тема 3: Технологические принципы производства кулинарной продукции.	2	Дебаты	- работа в малых группах - устная презентация - технология дебатов
Тема 7: Процессы, формирующие качество продукции общественного питания.	2	Дебаты	- групповая работа - технология критического мышления - технология проблемного обучения

7. ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ И ЗАДАНИЙ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

7.1. Подготовка к семинарским занятиям

Важнейшим этапом в подготовке к семинару является самостоятельная работа студентов, включающая подбор всей необходимой литературы и информации, отработка этого материала.

Подготовка к семинару и практическому занятию начинается после прослушивания лекций и получения плана семинара. Преподаватель на консультации разъясняет, какая литература в наибольшей степени по своему содержанию отвечает на тот или иной вопрос и на что следует обратить особое внимание в какой форме представить материал. В практике семинара наиболее распространены две формы его проведения: развернутая беседа и доклад или реферат с предварительной подготовкой.

Студенты, выступающие с сообщением, готовят развернутый доклад по вопросу с привлечением более широкого дополнительного материала, чем обязательный минимум. Доклад может быть оформлен в виде реферата и заранее представлен преподавателю.

На семинар выносятся основные темы изучаемой дисциплины и связанные с ними проблемы. Они включаются в план семинарских занятий.

Исходной информацией для подготовки к семинару является лекционный материал, общая и специальная литература, периодические и специальные издания, публикуемый практический опыт, Федеральные Законы, Национальные стандарты, нормативная документация, нормативно-правовые и отраслевые документы, действующие общественные документы в области сертификации услуг, санитарно-эпидемиологические правила и нормы.

Семинар 1. «Блюда и гарниры из овощей и грибов» (тема 14) (4 час.)

Форма проведения семинара:

Начало семинара проводится в форме презентаций, в которых авторы представляют самостоятельно проработанный материал, а затем в форме дискуссии по основным вопросам.



Краткое содержание (цель) занятия:

Изучить: Значение овощных блюд и гарниров в питании. Отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные овощные блюда.

Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей. Размягчение овощей при тепловой обработке. Изменение крахмала. Изменение сахаров. Изменение окраски овощей при тепловой обработке. Изменение массы овощей.

Предварительная подготовка студентов:

Самостоятельное изучение материала по рекомендуемой литературе и источникам, использование интернет-ресурсов.

Рекомендуемая литература и источники:

основная литература

1. Мглинец и др. «Технология продукции общественного питания». Под ред. А.И. Мглинца Учебник . СПб.: Троицкий мост 2010. -736с.

дополнительная литература

1. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / - Ростов н/Д : Феникс, 2007. -374,; илл. - (Среднее профессиональное образование)

2. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня. Учеб. пособие, М., Деловая литература, 2000.–512с

3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.–М.: Экономика.1981,1983.

4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России.–М.: МП «ВИКА». 1992.–624с.

5. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий.–М.: Экономика. 1986.–295с.

6. Справочник технолога общественного питания. - М.: Колос, 2000.

Семинар 2. «Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья» (тема 16) (4 час.)

Форма проведения семинара:

Начало семинара проводится в форме презентаций, в которых авторы представляют самостоятельно проработанный материал, а затем в форме дискуссии по основным вопросам.

Краткое содержание (цель) занятия:

Изучить: Значение рыбных блюд в питании. Особенности химического состава. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы. Изменение жиров. Изменение массы и содержания растворимых веществ.

Блюда из отварной, припущенной, жареной, запеченной рыбы. Ассортимент. Особенности технологии приготовления.

Требования к качеству рыбных блюд.

Предварительная подготовка студентов:

Самостоятельное изучение материала по рекомендуемой литературе и источникам, использование интернет-ресурсов.

Рекомендуемая литература и источники:

основная литература



1. Мглинец и др. «Технология продукции общественного питания». Под ред. А.И. Мглинца Учебник . СПб.: Троицкий мост 2010. -736с.

дополнительная литература

1. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / - Ростов н/Д : Феникс, 2007. -374,; илл. - (Среднее профессиональное образование)
2. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня. Учеб. пособие, М., Деловая литература, 2000.–512с
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.–М.: Экономика.1981,1983.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России.–М.: МП «ВИКА». 1992.–624с.
5. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий.–М.: Экономика. 1986.–295с.
6. Справочник технолога общественного питания. - М.: Колос, 2000.

Семинар 3. «Блюда из мяса» (тема17) (4 час.)

Форма проведения семинара:

Начало семинара проводится в форме презентаций, в которых авторы представляют самостоятельно проработанный материал, а затем в форме дискуссии по основным вопросам.

Краткое содержание (цель) занятия:

Изучить: Значение мясных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса. Изменение массы и содержания растворимых веществ мясных продуктов. Формирование специфических вкуса и запаха мяса.

Блюда из отварного и припущенного мяса, субпродуктов. Блюда из жареного мяса и субпродуктов. Блюда из тушеного мяса и субпродуктов Блюда из запеченного мяса. Блюда из рубленого мяса. Блюда из мяса диких животных. Ассортимент. Особенности технологии приготовления.

Предварительная подготовка студентов:

Самостоятельное изучение материала по рекомендуемой литературе и источникам, использование интернет-ресурсов.

Рекомендуемая литература и источники:

основная литература

1. Мглинец и др. «Технология продукции общественного питания». Под ред. А.И. Мглинца Учебник . СПб.: Троицкий мост 2010. -736с.

дополнительная литература

1. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / - Ростов н/Д : Феникс, 2007. -374,; илл. - (Среднее профессиональное образование)
2. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня. Учеб. пособие, М., Деловая литература, 2000.–512с
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.–М.: Экономика.1981,1983.



4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России.–М.: МП «ВИКА». 1992.–624с.
5. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий.–М.: Экономика. 1986.–295с.
6. Справочник технолога общественного питания. - М.: Колос, 2000.

Семинар 4. «Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика»
(тема 18) (4 час.)

Форма проведения семинара:

Начало семинара проводится в форме презентаций, в которых авторы представляют самостоятельно проработанный материал, а затем в форме дискуссии по основным вопросам.

Краткое содержание (цель) занятия:

Изучить: Значения блюд из птицы, дичи и кролика в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи и кролика.

Блюда из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика. Блюда из жареной птицы, дичи и кролика. Блюда из тушеной птицы, дичи и кролика. Блюда из рубленой птицы, дичи и кролика. Ассортимент. Особенности технологии приготовления.

Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика.

Предварительная подготовка студентов:

Самостоятельное изучение материала по рекомендуемой литературе и источникам, использование интернет-ресурсов.

Рекомендуемая литература и источники:

основная литература

1. Мглинец и др. «Технология продукции общественного питания». Под ред. А.И. Мглинца Учебник . СПб.: Троицкий мост 2010. -736с.

дополнительная литература

1. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / - Ростов н/Д : Феникс, 2007. -374,; илл. - (Среднее профессиональное образование)

2. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня. Учеб. пособие, М., Деловая литература, 2000.–512с

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.–М.: Экономика.1981,1983.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России.–М.: МП «ВИКА». 1992.–624с.

5. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий.–М.: Экономика. 1986.–295с.

6. Справочник технолога общественного питания. - М.: Колос, 2000.

Семинар 5. «Холодные блюда и закуски» (тема 20) (4 час.)

Форма проведения семинара:



Начало семинара проводится в форме презентаций, в которых авторы представляют самостоятельно проработанный материал, а затем в форме дискуссии по основным вопросам.

Краткое содержание (цель) занятия:

Изучить: Значение холодных блюд и закусок в питании. Бутерброды и закуски из хлеба. Салаты и винегреты. Закуски из овощей и грибов. Блюда и закуски из рыбы. Закуски из нерыбного водного сырья. Блюда и закуски из мяса и птицы. Закуски из яиц. Горячие закуски. Ассортимент блюд. Технология производства.

Предварительная подготовка студентов:

Самостоятельное изучение материала по рекомендуемой литературе и источникам, использование интернет-ресурсов.

Рекомендуемая литература и источники:

основная литература

1. Мглинец и др. «Технология продукции общественного питания». Под ред. А.И. Мглинца Учебник . СПб.: Троицкий мост 2010. -736с.

дополнительная литература

1. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / - Ростов н/Д : Феникс, 2007. -374,; илл. - (Среднее профессиональное образование)

2. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня. Учеб. пособие, М., Деловая литература, 2000.–512с

3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.–М.: Экономика.1981,1983.

4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России.–М.: МП «ВИКА». 1992.–624с.

5. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий.–М.: Экономика. 1986.–295с.

6. Справочник технолога общественного питания. - М.: Колос, 2000.

Семинар 6. «Технология приготовления блюд и изделий из муки» (тема 23) (8 час.)

Форма проведения семинара:

Начало семинара проводится в форме презентаций, в которых авторы представляют самостоятельно проработанный материал, а затем в форме дискуссии по основным вопросам.

Краткое содержание (цель) занятия:

Изучить: Значение мучных блюд и изделий в питании. Характеристика сырья и подготовка основных продуктов: муки, сахара, сливочного масла или маргарина, яиц или яичных продуктов (меланж, яичный порошок). Подготовка вспомогательных — разрыхлителей, красителей, ароматизаторов (ванилин, эссенции), органических кислот (лимонной и др.), крахмала и др.

Способы разрыхления теста. Микробиологический способ. Химический способ. Механический способ.

Процессы, происходящие при замесе теста и выпечке изделий из него.



Дрожжевое тесто. Безопасный и опарный способ. Ассортимент изделий. Дрожжевое слоеное тесто. Разделка и формовка. Выпечка изделий из дрожжевого теста.

Тесто для блинов и оладий. Ассортимент изделий. Технология приготовления.

Фарши. Фарш мясной. Фарш из ливера. Фарш рыбный. Фарш картофельный с грибами или луком. Фарш из капусты. Технология приготовления.

Пресное тесто и изделия из него. Жидкое тесто для блинчиков. Тесто для пельменей, вареников, лапши домашней. Ассортимент изделий. Технология приготовления.

Песочное, пресное слоеное, заварное, бисквитное, белково-воздушное тесто. Ассортимент изделий. Технология приготовления.

Отделочные полуфабрикаты: кремы масляные, белковые, заварные, сливочные и сливочно-сметанные, сахаристые полуфабрикаты, сиропы, помады, глазури, желе, суфле, орехи, крошка. Технология приготовления.

Предварительная подготовка студентов:

Самостоятельное изучение материала по рекомендуемой литературе и источникам, использование интернет-ресурсов.

Рекомендуемая литература и источники:

основная литература

1. Мглинец и др. «Технология продукции общественного питания». Под ред. А.И. Мглинца Учебник . СПб.: Троицкий мост 2010. -736с.

дополнительная литература

1. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / - Ростов н/Д : Феникс, 2007. -374,; илл. - (Среднее профессиональное образование)

2. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня. Учеб. пособие, М., Деловая литература, 2000.–512с

3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.–М.: Экономика.1981,1983.

4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России.–М.: МП «ВИКА». 1992.–624с.

5. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий.–М.: Экономика. 1986.–295с.

6. Справочник технолога общественного питания. - М.: Колос, 2000.

Семинар 7. «Контроль качества продукции общественного питания» (тема 24) (4 час.)

Форма проведения семинара:

Начало семинара проводится в форме презентаций, в которых авторы представляют самостоятельно проработанный материал, а затем в форме дискуссии по основным вопросам.

Краткое содержание (цель) занятия:

Изучить: Требования к качеству, дефекты, правила реализации, условия и сроки хранения. Факторы, влияющие на качество продукции. Бракераж блюд. Документы, подтверждающие качество и безопасность продукции общественного питания.

Предварительная подготовка студентов:



Самостоятельное изучение материала по рекомендуемой литературе и источникам, использование интернет-ресурсов.

Рекомендуемая литература и источники:

основная литература

1. Мглинец и др. «Технология продукции общественного питания». Под ред. А.И. Мглинца Учебник . СПб.: Троицкий мост 2010. -736с.

дополнительная литература

1. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / - Ростов н/Д : Феникс, 2007. -374,; илл. - (Среднее профессиональное образование)

2. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня. Учеб. пособие, М., Деловая литература, 2000.–512с

3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.–М.: Экономика.1981,1983.

4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России.–М.: МП «ВИКА». 1992.–624с.

5. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий.–М.: Экономика. 1986.–295с.

6. Справочник технолога общественного питания. - М.: Колос, 2000.



8. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА И ИНТЕРНЕТ ИСТОЧНИКИ

8.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение

а) нормативно-правовые акты

1. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
2. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
3. ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
4. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
5. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» взамен действующих СанПиН 42-123-4117 (введены в действие с 25.06.2003 г.)
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, утв. постановлением Главного государственного врача РФ от 14.11.2001 г. № 36 с изменениями и дополнениями 2002-2008 гг. (введены в действие с 01.09.2002 г.)

б) основная литература

1. Главчева С.И. Организация производства обслуживания и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие для бакалавров. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 208 с.: ил.
2. Кульнева Н.Г., Голыбин В.А., Последова Ю.И., Федорук В.А. Введение в технологию продуктов питания: Лабораторный практикум –СПб; Троицкий мост, 2012, -120 с.
3. Мглинец и др. «Технология продукции общественного питания». Под ред. А.И. Мглинца Учебник . СПб.: Троицкий мост 2010. -736с.

в) дополнительная литература

1. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / - Ростов н/Д : Феникс, 2007. -374,; илл. - (Среднее профессиональное образование)
2. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня. Учеб. пособие, М., Деловая литература, 2000.–512с
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.–М.: Экономика.1981,1983.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России.–М.: МП «ВИКА». 1992.–624с.
5. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий.–М.: Экономика. 1986.–295с.
6. Справочник технолога общественного питания. - М.: Колос, 2000.

г) ресурсы сети «Интернет»



1. <http://www.artcollege.ru>
2. <http://mirknig.com>
3. <http://www.bibliofond.ru/>
4. <http://rutracker.org>

д) методические указания для обучающихся по освоению дисциплины
Методические указания ГАОУ ВПО МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича.

8.2. Материально-техническое обеспечение дисциплины

- а) перечень оборудования – компьютер, мультимедийный проектор.
- б) учебно-методические материалы, средства обучения – учебно-методический комплекс:
 - тексты лекций;
 - электронные презентации;
- в) перечень информационных технологий

**9. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ВЫПОЛНЕННЫХ В ВИДЕ ОТДЕЛЬНОГО
ПРИЛОЖЕНИЯ К РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЕ.**

9.1. Примерные вопросы

1. Характеристика технологического процесса производства продукции общественного питания и пути его совершенствования.
2. Принципиальная схема технологического процесса производства кулинарных блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
3. Характеристика основных стадий процесса.
4. Экономическая и технологическая целесообразность различных схем производства продукции на предприятиях общественного питания.
5. Ассортимент и краткая характеристика продукции предприятий общественного питания.
6. Технологический процесс и качество готовой продукции.
7. Способы кулинарной обработки продуктов.
8. Характеристика и целесообразность различных способов и приемов обработки сырья, выработки полуфабрикатов и производства готовой продукции на предприятиях общественного питания.
9. Нормативная документация в общественном питании.
10. Разработка нормативной документации на новые и фирменные блюда.
11. Санитарные требования к производству кулинарной продукции.
12. Санитарный режим предприятий общественного питания.
13. Санитарные требования к различным стадиям технологического процесса производства кулинарной продукции.
15. Хранение сырья на предприятиях общественного питания.
16. Экономическая и технологическая целесообразность запасов сырья на предприятиях общественного питания. Оптимизация количества запасов.
17. Режимы хранения сырья в охлаждаемых и неохлаждаемых помещениях.



18. Полуфабрикаты из мяса, птицы, субпродуктов.
19. Обоснованность способов технологической обработки для различных частей туш убойного скота.
20. Схема разделки говяжьей туши (полутуши).
21. Схемы разделки бараньей, телячьей и свиной туш. Ассортимент полуфабрикатов. Нормы выхода.
22. Обработка субпродуктов.
23. Схема механической обработки домашней птицы к дичи. Ассортимент полуфабрикатов. Нормы выхода.
24. Схема разделки рыбы с костным скелетом. Ассортимент полуфабрикатов и их кулинарное использование. Нормы выхода.
25. Схема разделки рыбы с хрящевым скелетом. Ассортимент полуфабрикатов и их кулинарное использование. Нормы выхода.
26. Обработка морепродуктов.
27. Полуфабрикаты из овощей и грибов.
28. Механическая обработка овощей, плодов и грибов.
29. Физико-химические изменения, происходящие при механической обработке овощей и плодов; потери пищевых веществ, потемнение картофеля, яблок и грибов.
30. Схемы технологических процессов производства полуфабрикатов из овощей. Экономическая эффективность использования отходов.
31. Физико-химические изменения, происходящие в сырье при тепловой обработке.
32. Бульоны из продуктов животного происхождения. Характеристики сырья.
33. Классификация супов. Физико-химические изменения, происходящие в сырье при тепловой обработке.
34. Супы на бульонах: Заправочные супы, супы-пюре, прозрачные супы. Полуфабрикаты для заправочных супов.
35. Супы на молоке, овощных и фруктовых отварах, квасе. Ассортимент. Условия хранения и сроки реализации.
36. Классификация соусов. Соусы на бульонах, молоке, сметане, сливочном и растительном масле, уксусе.
37. Физико-химические изменения, происходящие в продуктах при производстве соусов.
38. Овощи. Способы обработки. Физико-химические изменения, происходящие в овощах при тепловой обработке.
39. Вареные, припущенные, жареные, тушеные и запеченные овощи. Режимы обработки нормы выхода. Ассортимент блюд и гарниров из овощей.
40. Блюда из грибов.
41. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.
42. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря
43. Способы и режим тепловой обработки рыбы. Варка, припускание, жарение, запекание. Ассортимент блюд.
44. Блюда из нерыбных продуктов моря.
45. Способы тепловой обработки мяса и птицы. Варка, припускание, жарение, запекание. Ассортимент блюд.



46. Блюда из яиц и творога. Способы обработки, используемые для приготовления блюд из яиц и творога. Ассортимент блюд.

47. Классификация холодных блюд и закусок. Ассортимент бутербродов, салатов, винегретов, овощных, мясных, рыбных и других холодных блюд. Особенности оформления изделий.

48. Горячие закуски.

49. Классификация сладких блюд. Компоты. Мороженое.

50. Желированные блюда (кисели, желе, муссы, кремы). 20. Суфле, пудинги и другие сладкие выпечные блюда.

51. Чай, какао, шоколад.

52. Коктейли. Различные холодные напитки собственного производства.

53. Мучные изделия. Классификация изделий.

Разновидности дрожжевого и бездрожжевого теста. Схема приготовления.

54. Фарши и отделочные полуфабрикаты.

55. Замороженная и охлажденная кулинарная продукция.

56. Ассортимент замороженных кулинарных изделий. Условия их хранения. Способы размораживания и разогрева.

57. Показатели качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.

58. Контроль, осуществляемый на предприятиях. Контроль, осуществляемый санитарно-пищевыми лабораториями.

9.2. Критерии оценки

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе проведения текущего, промежуточного контроля, семинарских, практических, интерактивных занятий, тестирования, выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований и др. в соответствии с требованиями ФГОС по двум основным направлениям: оценка уровня освоения дисциплины и оценка компетенций обучающихся.

оценка **«отлично»** выставляется студенту, который творчески, полно, правильно и в логической последовательности представил ответ на поставленный вопрос, показал в ходе ответа теоретические знания по вопросу билета, проявил научный подход и самостоятельность суждений по данному вопросу, подкрепил ответ примерами из практической деятельности;

- оценка **«хорошо»** - если обучающийся глубоко, полно, правильно и в логической последовательности ответил на поставленный вопрос, показал в ходе ответа теоретические знания по вопросу билета, проявил творческий подход и самостоятельность суждений по данному вопросу, подкрепил ответ примерами из практической деятельности;

- оценка **«удовлетворительно»** - если обучающийся показал знания основного учебного материала, но затруднился подтвердить теоретические положения конкретными примерами и не обосновал их, затруднялся в обобщениях и выводах;

- оценка **«неудовлетворительно»** если не выполнены условия для получения оценки **«удовлетворительно»**.



9.3. Показатели контроля и оценки результатов освоения компетенций

Результаты (компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- знать и уметь анализировать запросы потребителя нести ответственность за выполненную работу	экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и производственной практике
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- умение эффективно общаться и взаимодействовать со всеми участниками учебно-воспитательного процесса	- экспертное наблюдение и оценка коммуникативности студента
	- умение распределять роли и выполнять порученную работу в команде	оценка деятельности студента на практическом занятии
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- проявление ответственности за работу подчиненных и результат выполнения задания	экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и производственной практике
ПК 1.2 Организовывать выполнение заказов потребителей	- уметь оформлять заказы на обслуживание	оценка на практическом занятии
ПК 1.4 Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	знать требования к качеству продукции	1) оценка на практическом занятии 2) устный междисциплинарный экзамен