	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Башкирский государственный аграрный университет»	Приложение к ОПОП ВО
		Рабочая программа дисциплины

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.03.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ОРГАНИЧЕСКОЙ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Направление подготовки

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки

**Технология органической, функциональной и специализированной продукции
общественного питания**

Квалификация (степень) выпускника

Магистр

Уфа 2023

Составитель:

канд.с.-х.наук  И.И. Багаутдинов.

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждена приказом Министерством образования и науки Российской Федерации 14.08.2020 г., № 1028.

на заседании кафедры _Технологии общественного питания и переработки растительного сырья «23» марта 2023 г. (протокол № 8)

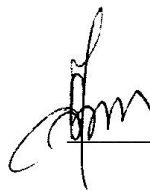
Зав. кафедрой ТОП и ПРС
канд.техн.наук, доцент



О.Ю.Калужина

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии факультета пищевых технологий «23» марта 2023 г. (протокол № 8).

Председатель методической комиссии
факультета пищевых технологий,
канд.с.-х.наук., доцент



А.Н. Гусев

Согласовано:
руководитель ОПОП ВО



С.А. Леонова

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине Б1.В.ДВ.03.01 Технология производства органической и специализированной кулинарной продукции, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы направления 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

В результате освоения ОПОП ВО магистратуры, обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции*	Код и наименование индикаторов достижения компетенции**	Планируемые результаты обучения***
ПК-3 Организация выпуска опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1 Способен проводить стандартные и сертификационные испытания при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для организация эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ПК-3.1/Зн1 Знание методов контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
		ПК-3.1/Зн2 правил проведения стандартных, сертификационных и промышленных испытаний при производстве продукции общественного питания специализированного назначения
		ПК-3.1/Ум1 проводить стандартные и сертификационные испытания при производстве кулинарной продукции специализированного назначения
	ПК-3.2 Способен осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции	ПК-3.1/Вл1 владение навыками проведения стандартных, сертификационных и промышленных испытаний при производстве продукции специализированного назначения
		ПК-3.2/Зн1 прогрессивных технологий и новых видов специализированных пищевых продуктов с учетом оптимизации затрат и повышения качества
		ПК-3.2/Ум1 осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продукции для оптимизации затрат и повышения качества продукции
		ПК-3.2/Вл1 навыками применения технологических решений при испытании новых технологий и специализированных кулинарных, хлебобулочных и кондитерских изделий

ПК-9 Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-9.1 Способен к проведению научно-исследовательских работ с целью поиска и разработки новых эффективных прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-9.1/Зн1 основ технологий производства специализированных кулинарных . хлебобулочных и кондитерских изделий
		ПК-9.1/Зн2 инновационных технологий производства специализированных кулинарных . хлебобулочных и кондитерских изделий
		ПК-9.1/Ум1 проводить научно-исследовательские работы для разработки новых технологий и внедрения новых видов специализированных пищевых продуктов
		ПК-9.1/Вл1 навыками разработки новых технологий и рецептур специализированных пищевых продуктов

2 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.03.01 Технология производства органической и специализированной кулинарной продукции относится к блоку дисциплин по выбору вариативной части блока Б1.

Дисциплина содержательно-методически связана с ранее изучаемыми дисциплинами:

Б1.В.02 Научные основы и технологии функциональной продукции питания, Б1.В.05 Научные основы технологии напитков, Б1.В.ДВ.01.01 Технология комбинированных и специализированных продуктов питания

На основе знаний, полученных при изучении данной дисциплины, обучающийся должен знать сущность коллоидных, микробиологических, биохимических и физических процессов, происходящих на каждом этапе технологического процесса производства продукции общественного питания, включая органические, функциональные и специализированные продукты; требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Быть готовым самостоятельно организовывать технологический процесс производства органических, функциональных и специализированных продуктов питания.

Дисциплина изучается:

При очном обучении - в 4 семестре 2 курса ;

При заочном обучении—3 и 4 семестре 2 курса;

3 Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 4 зачетные единицы (ЗЕ)

3.1 Очное обучение (2 года)

Вид учебной работы	Всего часов	По семестрам
		4 семестр
Аудиторная работа, всего:	42	42
В том числе:		
Занятия лекционного типа (лекции (Л))	12	12
Занятия семинарского типа (практические занятия (ПЗ))	10	10
Занятия семинарского типа (практические работы (ЛР))	20	20
Самостоятельная работа обучающегося (СРО)	66	66
В том числе:		
подготовка к практическим занятиям (ПЗ)	15	15

Реферат (Р)	20	20
самостоятельное изучение теоретического материала (СИТМ)	66	66
Вид итогового контроля	36 экза- мен	-
Общая трудоемкость дисциплины:		
Часы	144	144
Зачетные единицы	4	4

3.2 Заочное обучение (2 года 6 месяцев)

Вид учебной работы	Всего ча- сов	По семестрам	
		3 сем	4 сем
Аудиторная работа, всего:	16	4	12
В том числе:			
Занятия лекционного типа (лекции (Л))	2	2	-
Занятия семинарского типа (практические занятия (ПЗ))	14	2	12
Самостоятельная работа обучающегося (СРО)	92	32	60
В том числе:			
подготовка к практическим занятиям (ПЗ)	7	3	4
Реферат (Р)	-	-	20
самостоятельное изучение теоретического материала (СИТМ)	85	29	48
Вид итогового контроля	36	-	экзамен
Общая трудоемкость дисциплины:			
Часы	144	36	108
Зачетные единицы	4	1	3

4 Содержание дисциплины

4.1 Разделы дисциплины и виды занятий для очного и заочного обучения

Наименование модуля и раздела дисциплины	Очное обучение				Заочное обучение			
	Л	ПЗ	ЛР	СРО	Л	ПЗ	ЛР	СРО
<i>Раздел 1 Организация технологических процессов производства органической и специализированной продукции централизованным способом</i>								
Модель организации технологических процессов на кулинарных фабриках, предприятиях заготовочных и доготовочных.	4	2	-	20	2	2	-	40
<i>Раздел 2 Организация производства органической кулинарной продукции</i>								
Технология организации изготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий.	4	4	16	28	2	4	-	40
<i>Раздел 3 Организация производства специализированной кулинарной продукции</i>								
Технология организации производства кулинарных изделий специального назначения	4	4	4	12	2	10	-	44
Итого	12	10	20	66	6	14	-	124

4.2 Содержание разделов дисциплины

Раздел 1 Организация технологических процессов производства органической и специализированной продукции централизованным способом

Понятие кулинарной фабрики от фабрики – кухни и фабрики –заготовочной.

Ассортимент продукции вырабатываемых предприятиями заготовочными. Нормативно-техническая база для выработки продукции.

Определение потребности населения в продукции общественного питания. Методика расчета с учетом статистических данных, контингента, нормативной базы.

Организация технологических процессов на кулинарных фабриках и предприятиях – заготовочных характеристика стадий технологического процесса:

- хранение сырья и продуктов;
- предварительная подготовка продуктов;
- механическая обработка сырья и производства полуфабрикатов;
- производство кулинарных, мучных изделий, готовых охлажденных блюд;
- охлаждение изделий, готовых охлажденных блюд;
- хранение готовой продукции;
- комплектование по заказам доготовочных предприятий, магазинов, кулинария;
- транспортирование возвратной тары;
- мытье тары, средств перемещения.

Значение стадий технологического процесса для выпуска продукции, соблюдения режима обработки, хранения. Использование технологического оборудования и средств механизации на всех стадиях обработки.

Организация производства в цехах: мясном, рыбном, овощном, кулинарном, в цехе по обработке птицы и субпродуктов, в цехе предварительной подготовки. Правила фасовки, упаковка, охлаждения, хранения, обработка тары и стеллажей.

Организация производства доготовочных предприятий и их структурные подразделения:

- охлаждаемые и неохлаждаемые камеры для кратковременного хранения продукции;
- цех предварительной подготовки продукции;
- горячий цех;
- холодный цех.

Технологические операции их назначения.

Раздел 2 Организация производства органической кулинарной продукции

Технологический процесс обработки мяса в предприятиях заготовочных. Изготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов из мяса. Режим, сроки и условия хранения полуфабрикатов. Технологический процесс изготовления кулинарной продукции из мяса. Режим, сроки и условия хранения кулинарной продукции.

Полуфабрикаты бульонов, особенности технологического процесса приготовления. Концентрированные полуфабрикаты:

Технологический процесс обработки сельскохозяйственной птицы и дичи. Особенности выработки полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Расчленение тушек, выделение частей.

Требования к качеству полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы.

Кулинарная продукция из сельскохозяйственной птицы, технологический процесс приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила использования в предприятиях общественного питания.

Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом и изготовление полуфабрикатов и кулинарных изделий из нее.

Технологический процесс приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий из рубленой рыбы. Особенности приготовления изделий из мясорыбного сырья. Требования к качеству полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы, условия и сроки реализации.

Технологический процесс обработки овощей

Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из сырых овощей. Технологический процесс приготовления кулинарных изделий из овощей:

Технологический процесс приготовления кулинарных изделий из круп.

Требования к качеству полуфабрикатов и кулинарных изделий из овощей. Условия и сроки хранения:

Технологический процесс приготовления соусов эмульсионного типа, особенности использования концентрированных паст эмульсионного типа.

Технологический процесс использования соусов и соусных полуфабрикатов промышленного производства, особенности производства и использования соусных паст промышленного производства.

Технологический процесс производства кулинарных изделий:

Технологический процесс производства мучных кулинарных изделий:

Технологический процесс приготовления и использования полуфабрикатов, высокой степени готовности и консервы полуфабрикатов,

Раздел 3 Организация производства специализированной кулинарной продукции

Технологический процесс использования полуфабрикатов высокой степени готовности:

Особенности технологического процесса и использования охлажденных блюд и гарниров в функциональных емкостях

Особенности технологического процесса и использования охлажденных блюд и кулинарных изделий в герметических мягких полимерных пакетах.

Технологический процесс приготовления и особенности использования полуфабрикатов и быстрозамороженных изделий.

Особенности приготовления и особенности использования полуфабрикатов и изделий сублимационной сушки.

Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из муки(теста). Назначение операций ассортимента и особенности приготовления.

Показатели качества, условия и сроки хранения полуфабрикатов и кулинарной продукции.

5 Тематика аудиторной работы

5.1 Занятия лекционного типа (Лекции)

№ п/п	№ (подраздела)	Наименование лекционных занятий	Объем, часы	
			Очное обучение	заочное обучение
1	2	3	4	5
<i>Раздел 1 Организация технологических процессов производства органической и специализированной продукции централизованным способом</i>				
1	1	Организация технологических процессов на кулинарных фабриках и предприятиях – заготовочных характеристика стадий технологического процесса:	2	0,5
2	2	Организация производства в цехах. Организация производства доготовочных предприятий и их структурные подразделения:	2	0,5
<i>Раздел 2 Организация производства органической кулинарной продукции</i>				
3	1	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий из рубленой рыбы.	2	-
4	2	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из сырых овощей и круп.	2	0,5
<i>Раздел 3 Организация производства специализированной кулинарной продукции</i>				

№ п/п	№ (подраздела)	Наименование лекционных занятий	Объем, часы	
			Очное обучение	Заочное обучение
5	1	Технологические процессы изготовления кулинарных изделий для питания пожилых людей	2	0,5
6	2	Технологические процессы изготовления кулинарных изделий для детского питания	2	
		ИТОГО	12	2

5.2 Занятия семинарского типа (лабораторные работы).

№ п/ п	№ мо- дуля (раз- дела)	Наименование работы	Объем, часы очное обуче- ние	Объем, часы заочное обуче- ние
1	3	Изготовление рыбных пельменей и вареников с последующим замораживанием	4	-
2	3	Технология изготовления мучных полуфабрикатов для пирожков печеных.	4	-
8	3	Технология изготовления блинного теста и замороженных блинчиков из них	4	-
11	4	Технология изготовления замороженных тестовых полуфабрикатов для хлебобулочных изделий	4	-
14	4	Технология изготовления замороженных полуфабрикатов для кондитерских изделий	4	-
ИТОГО			20	6

5.3 Занятия семинарского типа (практические занятия)

№ п/ п	№ мо- дуля (раз- дела)	Наименование занятия	Объем, часы очное обуче- ние	Объем, часы заочное обуче- ние
1	1	Определение потребности населения в органической продукции и специализированного питания.	2	2
2	2	Расчет запаса сырья и площади складских помещений	2	2
3	2	Расчет мучного цеха	2	2
4	2	Расчет рецептуры мучных полуфабрикатов	2	2
5	2	Составление технологических карт производства специализированных видов питания	2	6
ИТОГО			10	14

6 Самостоятельная работа обучающегося

6.1 Очное обучение

№ п/п	№ Мо- п/п	Вид самостоятельной работы	Название (содержание) работы	Объем, часы
1	2	3	4	5
1	1	Обзор журнала «Хлебопечение России». Написание публичного доклада	Современное состояние предприятий общественного питания России и перспективы развития	2
2	1	Оформление технологической схемы	Технологическая схема производства мучных кулинарных изделий	2
3	1	Самостоятельное изучение теоретического материала	Технология производства бараночных и сухарных изделий	2
4	1	Самостоятельное изучение теоретического материала	Технологии производства национальных кулинарных изделий (Российские и Республики Башкортостан)	2
8	1,2,3	Разработка технологической схемы	Технологическая схема производства хлебобулочного (кондитерского изделия)соответствии с индивидуальным заданием	20
9	1,2,3	Подготовка к практическим занятиям	Оформление в рабочих тетрадях изучаемого материала к следующему занятию.	6
10	1,2,3	Работа со справочной литературой, технологическими инструкциями, ГОСТами и ТУ	Хлебобулочные, сахаристые и мучные кондитерские изделия. Методы анализа качественных показателей	2
11	2,3	Выполнение реферата	По индивидуальным заданиям	20
12	1,2,2	Подготовка к экзамену по дисциплине.	Разработка вопросов зачета по рекомендуемой литературе, конспектам лекций, выполненному реферату	36
Всего				92

6.2 Заочное обучение

№ п/п	№ Мо- п/п	Вид самостоятельной работы	Название (содержание) работы	Объем, часы
1	1	Самостоятельное изучение теоретического материала	Ассортимент кулинарных изделий. Составление таблицы классификации кулинарных изделий	5
2	1	Самостоятельное изучение теоретического материала	Технологическая схема производства хлебобулочных изделий	6
3	1	Самостоятельное изучение теоретического материала	Технология производства бараночных и сухарных изделий	6

4	1	Самостоятельное изучение теоретического материала	Технология производства кулинарных изделий и круп	5
8	1,2,3	Разработка технологической схемы	Технологическая схема производства мучного (кондитерского изделия) (в соответствии с индивидуальным заданием)	20
9	1,2,3,4	Подготовка к практическим занятиям	Оформление в рабочих тетрадях к следующему занятию.	16
10	1,2,3	Работа со справочной литературой, технологическими инструкциями, ГОС-Тами и ТУ	Хлебобулочные, сахаристые и мучные кондитерские изделия. Методы анализа качественных показателей	6
11	2,3	Выполнение реферата	Технологический схема	20
12	1,2,2	Подготовка к экзамену	Разработка вопросов экзамена по рекомендуемой литературе, конспектам лекций, выполненному КП	36
Всего				130

7. Образовательные технологии

С целью реализации у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств предусмотрено использование в учебном процессе следующих форм обучения

№ п/п	№ модуля	Наименование темы	Вид учебного занятия	Активные и интерактивные формы обучения
1	3	Расчет мучного цеха	Практическое занятие	Практическое занятие элементами исследовательской работы
2	3	Расчет рецептуры мучных полуфабрикатов	Практическое занятие	Анализ производственной ситуации

8 Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования; описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания; типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций) представлены в **приложении 1** к рабочей программе дисциплины: Б1.В.ДВ.03.01 Технология производства органической и специализированной кулинарной продукции -«**Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**».

9 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Основная литература

1. Технология продукции общественного питания : учебник для студ. вузов, обучающихся по спец. 260501 "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированного спец. 260500 Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" и направления подготовки бакалавра техники и технологии 260100

- "Технология продуктов питания" : рек. УМО по образованию / [А. И. Мглинц и др.] ; под ред. А. И. Мглинца. - М. : ДеЛипринт, 2010. - 735 с.
2. Технология продукции общественного питания : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению 19.03.04 Технология и организация общественного питания / под ред. А. С. Ратушного. - Москва : ФОРУМ, 2016. - 239 с. - (Высшее образование). - Библиогр.: с. 232-235.
 3. Касьянов, Г. И. Технология продуктов детского питания: учебник для студ. вузов, обуч. по спец. 271400 "Технология продуктов детского и функционального назначения" / Г. И. Касьянов. - М. : Академия, 2003. - 224 с..
 4. Юдина, С. Б. Технология геронтологического питания: учебное пособие / С. Б. Юдина. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург ; Москва ; Краснодар : Лань, 2017. - 228 с. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - Библиогр.: с. 225-226. - ISBN 978-5-8114-2728-4 : 870.10 р.
 5. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания : учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания" / М. П. Могильный, Т. Ш. Шалтумаев, Т. В. Шленская. - Москва : ДеЛи плюс, 2013. - 430 с.

Дополнительная литература

1. Могильный, М. П. Новые сырьевые компоненты для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий (характеристика, использование) / М. П. Могильный, Е. В. Шрамко. - М. : ДеЛи принт, 2006. - 230 с.
2. Корякина, С. Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий / С. Я. Корякина, Т. В. Матвеева. - Санкт-Петербург : Гиорд, 2013. - 527 с.

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины, информационно-справочные и электронно-образовательные ресурсы

1. <http://biblio.bsau.ru/> Электронная библиотека БГАУ
2. <http://www.znaytovar.ru> Товароведение и экспертиза товаров.
3. www.files.stroyinf.ru. СанПиН 2.3.4.545-96 Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.
4. www.fictionbook.ru/author/olga_vladimirovna_shamkut/professia_konditer_uchebnoe_posobie/read-online Профессия кондитер. Учебное пособие.
5. www.conditer.ru. Информационно-аналитический центр кондитерской промышленности (Информкондитер).
- 5 <http://roshleb.com> Российский союз хлебопекарной промышленности. (Российский союз пекарей).
- 6 Электронно-библиотечная система издательства «ЛАНЬ» <http://e.lanbook.com/>
- 7 Электронная библиотечная система ИД «ТРОИЦКИЙ МОСТ». <http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?pwd>
- 8 Электронная библиотечная система ZNANIUM.COM. <http://www.znanium.com/>
Электронная библиотечная система АКАДЕМИЯ <http://www.academia-moscow.ru>

3. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Вид учебных работ	Организация деятельности обучающегося
-------------------	---------------------------------------

Занятия лекционного типа. Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометить важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии. Уделить внимание следующим понятиям: <i>хлебобулочные изделия, кондитерские изделия, сырье, технологическая схема, сахаристые изделия, мучные изделия и т.д.</i>
Реферат	Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомиться со структурой и оформлением реферата.
Занятия семинарского типа. Практические занятия	Методические указания к практическим занятиям.
Самостоятельная работа	Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующих для запоминания и являющихся основополагающими по данному модулю. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др.
Подготовка к экзамену	<ul style="list-style-type: none"> - изучить материалы фонда оценочных средств; - систематизировать конспект лекций, учебные материалы, материалы лабораторных работ в соответствии с контрольными вопросами; - продумать структуру ответа на каждый контрольный вопрос, выучить основные положения.

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование методических указаний, тестов по дисциплине	Назначение (виды занятий, № тем и т.д.)
1	2	3
1	Комплект электронных презентаций для визуального сопровождения теоретического курса	Лекции
2	Багаутдинов И.И. Методические указания к практическим занятиям по дисциплине Б1.В.ДВ.03.01 Технология производства органической и специализированной кулинарной продукции -. Уфа, 2023, БГАУ. – 48 с.	Практические занятия
3	Багаутдинов И.И. Методические указания к лабораторным занятиям по дисциплине Б1.В.ДВ.03.01 Технология производства органической и специализированной кулинарной продукции -. Уфа, 2023, БГАУ. – 50 с.	Лабораторные работы

12 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

№ п/п	Наименование методических указаний, тестов по дисциплине	Назначение (виды занятий,
-------	--	---------------------------

		№ тем и т.д.)
1	2	3
1	Багаутдинов И.И. Б1.В.ДВ.03.01 Технология производства органической и специализированной кулинарной продукции. Методические указания к выполнению реферата обучающимися очной и заочной формы обучения-Уфа, 2023, БГАУ. – 16 с.	Реферат

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

При осуществлении образовательного процесса студентами и профессорско-преподавательским составом используется следующее программное обеспечение:

- Microsoft Office (Excel, Power Point, Word)
- ЭИОС Moodle.ru

14. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Для проведения занятий лекционного типа используется аудитория оснащённая мультимедийным оборудованием и сетью для подключения к сети Интернет.

Лабораторные работы проводятся в лаборатории оснащенной необходимым весо-измерительным оборудованием, для тепловой обработки сырья, перемешивающим устройством и специализированным оборудованием для выполнения анализов по определению качества сырья и изделий.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и доступом в информационно-образовательную среду университета

Материально-техническое обеспечение дисциплины

№	Наименование	Назначение (виды занятий)
1	Аудитория для проведения занятий лекционного типа	Чтение лекций
3	Аудитория для проведения занятий семинарского типа – лаборатория. Оснащена специализированным лабораторным оборудованием.	Лабораторные работы
4	Аудитория для самостоятельной работы. Оснащена компьютерами с выходом в Интернет.	Подготовка к занятиям, выполнение домашнего задания, заданий для самостоятельной разработки

15 Особенности организации обучения по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организация обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) осуществляется на основе адаптированной образовательной программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

Образование инвалидов и лиц с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или индивидуально.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Категория обучающихся	Формы предоставления материалов
С нарушением слуха	- в печатной форме; - в форме электронного документа.
С нарушением зрения	- в печатной форме увеличенным шрифтом; - в форме электронного документа; - в форме аудиофайла.
С нарушением опорно-двигательного аппарата	- в печатной форме увеличенным шрифтом; - в форме электронного документа; - в форме аудиофайла.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.
Для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ предусмотрены следующие оценочные средства:

Категория обучающихся	Виды оценочных средств	Формы контроля и оценки результатов обучения
С нарушением слуха	тест	преимущественно письменная проверка
С нарушением зрения	собеседование	преимущественно устная проверка (индивидуально)
С нарушением опорно-двигательного аппарата	решение дистанционных тестов, контрольные вопросы	организация контроля с помощью LMS Башкирского ГАУ, письменная проверка.

Обучающимся инвалидам и лицам с ОВЗ увеличивается время на подготовку ответов к зачёту, допускается готовить ответы с использованием дистанционных образовательных технологий.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями. Эти средства предоставляются ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ или могут использоваться собственные технические средства обучающихся.

Процедура оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ по дисциплине предусматривает предоставление информации в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Так для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ по дисциплине (модулю) обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся:

1. Инструкция по порядку проведения процедуры оценивания предоставляется в доступной форме (устно, в письменной форме, устно с использованием услуг сурдопереводчика).

2. Доступная форма предоставления заданий оценочных средств (в печатной форме, в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода).

3. Доступная форма предоставления ответов на задания (письменно на бумаге, набор ответов на компьютере, с использованием услуг ассистента, устно).

При необходимости для инвалидов и обучающихся с ОВЗ процедура оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю) может проводиться в несколько этапов. Проведение процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Для освоения дисциплины инвалидами и лицами с ОВЗ предоставляются основная и дополнительная учебная литература в виде электронного документа в фонде библиотеки и / или в электронно-библиотечных системах. А также предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература и специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

В зависимости от нозологии для пользователей с ОВЗ организован доступ к электронным информационным и образовательным ресурсам библиотеки университета из любой точки с доступом к «Интернет». Заключен договор о сотрудничестве с Башкирской республиканской специальной библиотекой для слепых. Предоставляется возможность аудио прослушивания и сохранения файла электронных изданий ЭБС «Консультант студента. Электронная библиотека технического вуза» (полные тексты изданий доступны пользователям ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ, после самостоятельной регистрации в Электронной библиотечной системе Университета). Предоставляется возможность пользоваться бесплатным мобильным приложением для операционных систем IOS и Android ЭБС издательства «Лань», с синтезатором речи (возможность использования книг в учебном процессе для незрячих и слабовидящих обучающихся).

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ОВЗ большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ОВЗ.

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ОВЗ осуществляется с использованием специальных средств обучения. Оборудовано специализированное помещение, в котором установлен мультимедийный проектор и организовано два рабочих места с доступом к электронной информационной образовательной среде и сети Интернет. Данное помещение оснащено: индукционной петлей ИС-50Л (усиление звука для слабослышащих обучающихся); персональными компьютерами, с программой экранного доступа ("JawsforWindows 16.0 Pro"), брайлевским дисплеем (тактильный дисплей Брайля PAC Mate 20) для студентов с нарушением зрения; специальными партами для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата; мобильным видеоувеличителем; портативной информационной индукционной системой "Исток А2" для слабослышащих обучающихся.

Приложение 1 к рабочей программе

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

1 ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижения компетенции	Этап формирования (семестр)
ПК-3 Организация выпуска опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1 Способен проводить стандартные и сертификационные испытания при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для организация эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ПК-3.2 Способен осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции	4
ПК-9 Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-9.1 Способен к проведению научно-исследовательских работ с целью поиска и разработки новых эффективных прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	4

2 ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1 Показатели и критерии оценивания компетенций

ПК-3 Организация выпуска опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-3.1 Способен проводить стандартные и сертификационные испытания при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для организация эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Планируемые результаты (показатели оценивания)		Критерии оценивания			
		Ниже порогового уровня (неудовл.)	Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
		Не зачтено	Зачтено		
Знания:	ПК-3.1/Зн1 Знание методов контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ПК-3.1/Зн2 правил проведения стандартных, сертификационных и промышленных испытаний при производстве продукции общественного питания специализированного назначения	Отсутствие или фрагментарное знание методов контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Отсутствие или фрагментарное знание правил проведения стандартных, сертификационных и промышленных испытаний при производстве продукции общественного питания специализированного назначения	Неполное знание методов контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Неполное знание правил проведения стандартных, сертификационных и промышленных испытаний при производстве продукции общественного питания специализированного назначения	В целом сформированное знание методов контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции В целом сформированное знание правил проведения стандартных, сертификационных и промышленных испытаний при производстве продукции общественного питания специализированного назначения	Сформированное знание методов контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Сформированное знание правил проведения стандартных, сертификационных и промышленных испытаний при производстве продукции общественного питания специализированного назначения
Умения:	ПК-3.1/Ум1 проводить стандартные и сертификационные испытания при производстве кулинарной продукции специализированного назначения	Отсутствие или фрагментарное умение проводить стандартные и сертификационные испытания при производстве кулинарной продукции специализированного назначения	Неполное умение проводить стандартные и сертификационные испытания при производстве кулинарной продукции специализированного назначения	В целом сформированное умение проводить стандартные и сертификационные испытания при производстве кулинарной продукции специализированного назначения	Сформированное умение проводить стандартные и сертификационные испытания при производстве кулинарной продукции специализированного назначения
Навыки	ПК-3.1/Вл1 владение навыками проведения стандартных, сертификационных и промышленных испытаний при производстве продукции специализированного назначения	Отсутствие или фрагментарное владение навыками проведения стандартных, сертификационных и промышленных испытаний при производстве продукции специализированного назначения	Неполное владение навыками проведения стандартных, сертификационных и промышленных испытаний при производстве продукции специализированного назначения	В целом сформированное владение навыками проведения стандартных, сертификационных и промышленных испытаний при производстве продукции специализированного назначения	Сформированное владение навыками проведения стандартных, сертификационных и промышленных испытаний при производстве продукции специализированного назначения

ПК-3.2 Способен осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции

Планируемые результаты (показатели оценивания)		Критерии оценивания			
		Ниже порогового уровня (неудовл.)	Пороговый уро- вень (удовл.)	Повышенный уро- вень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
		Не зачтено	Зачтено		
Знания:	ПК-3.2/Зн1 прогрессирующих технологий и новых видов специализированных пищевых продуктов с учетом оптимизации затрат и повышения качества	Отсутствие или фрагментарное знание прогрессирующих технологий и новых видов специализированных пищевых продуктов с учетом оптимизации затрат и повышения качества	Неполное знание прогрессирующих технологий и новых видов специализированных пищевых продуктов с учетом оптимизации затрат и повышения качества	В целом сформированное знание прогрессирующих технологий и новых видов специализированных пищевых продуктов с учетом оптимизации затрат и повышения качества	Сформированное знание прогрессирующих технологий и новых видов специализированных пищевых продуктов с учетом оптимизации затрат и повышения качества
Умения:	ПК-3.2/Ум1 осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессирующих технологий и новых видов продукции для оптимизации затрат и повышения качества продукции	Отсутствие или фрагментарное умение осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессирующих технологий и новых видов продукции для оптимизации затрат и повышения качества продукции	Неполное умение осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессирующих технологий и новых видов продукции для оптимизации затрат и повышения качества продукции	В целом сформированное умение осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессирующих технологий и новых видов продукции для оптимизации затрат и повышения качества продукции	Сформированное умение осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессирующих технологий и новых видов продукции для оптимизации затрат и повышения качества продукции
Навыки	ПК- 3.2/Вл1 владение навыками применения технологических решений при испытании новых технологий и специализированных кулинарных, хлебобулочных и кондитерских изделий	Отсутствие или фрагментарное владение навыками применения технологических решений при испытании новых технологий и специализированных кулинарных, хлебобулочных и кондитерских изделий	Неполное владение навыками применения технологических решений при испытании новых технологий и специализированных кулинарных, хлебобулочных и кондитерских изделий	В целом сформированное владение навыками применения технологических решений при испытании новых технологий и специализированных кулинарных, хлебобулочных и кондитерских изделий	Сформированное владение навыками применения технологических решений при испытании новых технологий и специализированных кулинарных, хлебобулочных и кондитерских изделий

ПК-9 Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-9.1 Способен к проведению научно-исследовательских работ с целью поиска и разработки новых эффективных прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Планируемые результаты (показатели оценивания)		Критерии оценивания			
		Ниже порогового уровня (неудовл.)	Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
		Не зачтено	Зачтено		
Знания:	ПК-9.1/Зн1 основ технологий производства специализированных кулинарных . хлебобулочных и кондитерских изделий	Отсутствие или фрагментарное знание основ технологий производства специализированных кулинарных . хлебобулочных и кондитерских изделий	Неполное знание основ технологий производства специализированных кулинарных . хлебобулочных и кондитерских изделий	В целом сформированное знание основ технологий производства специализированных кулинарных . хлебобулочных и кондитерских изделий	Сформированное знание основ технологий производства специализированных кулинарных . хлебобулочных и кондитерских изделий
	ПК-9.1/Зн2 инновационных технологий производства специализированных кулинарных . хлебобулочных и кондитерских изделий	Отсутствие или фрагментарное знание инновационных технологий производства специализированных кулинарных . хлебобулочных и кондитерских изделий	Неполное знание инновационных технологий производства специализированных кулинарных . хлебобулочных и кондитерских изделий	В целом сформированное знание инновационных технологий производства специализированных кулинарных . хлебобулочных и кондитерских изделий	Сформированное знание инновационных технологий производства специализированных кулинарных . хлебобулочных и кондитерских изделий
Умения:	ПК-9.1/Ум1 проводить научно-исследовательские работы для разработки новых технологий и внедрения новых видов специализированных пищевых продуктов	Отсутствие или фрагментарное умение проводить научно-исследовательские работы для разработки новых технологий и внедрения новых видов специализированных пищевых продуктов	Неполное умение проводить научно-исследовательские работы для разработки новых технологий и внедрения новых видов специализированных пищевых продуктов	В целом сформированное умение проводить научно-исследовательские работы для разработки новых технологий и внедрения новых видов специализированных пищевых продуктов	Сформированное умение проводить научно-исследовательские работы для разработки новых технологий и внедрения новых видов специализированных пищевых продуктов
Навыки	ПК-9.1/Нв.1 владение навыками разработки новых технологий и рецептур специализированных пищевых продуктов	Отсутствие или фрагментарное владение навыками разработки новых технологий и рецептур специализированных пищевых продуктов	Неполное владение навыками разработки новых технологий и рецептур специализированных пищевых продуктов	В целом сформированное владение навыками разработки новых технологий и рецептур специализированных пищевых продуктов	Сформированное владение навыками разработки новых технологий и рецептур специализированных пищевых продуктов

2.2 Шкала оценивания компетенций

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по пятибалльной системе	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично

2.3 Критерии оценки по пятибалльной системе

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями)
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из результатов расчетов или экспериментов
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой
«неудовлетворительно», ниже порогового уровня	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

3 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Вопросы для экзамена.

1. Классификация предприятий ОП согласно ГОСТ 30389-2013. Заготовочная фабрика, комбинат полуфабрикатов, кулинарная фабрика; фабрика-кухня.
2. Организация технологических процессов на кулинарных фабриках (заготовочных). Организация взаимосвязей.
3. Продукция общественного питания: кулинарная продукция, мучные кондитерские и булочные изделия. Классификация кулинарной продукции по различным признакам. Кулинарные полуфабрикаты.
4. Продукция общественного питания специального назначения. Диетические продукты профилактического и лечебного питания. Питание военных. Детское питание. Питание спортсменов. Геродиетическое питание.
5. Органическое земледелие. Сущность. Принципы. Опыт организации органического земледелия в России.

6. Производство органических продуктов животноводства. Опыт хозяйств России в производстве органических животных продуктов.
7. Основные ксенобиотики в пищевых продуктах. Источники попадания. Контроль содержания ксенобиотиков в пищевых продуктах.
8. Пищевые продукты с пробиотиками.
9. Витаминизация продукции общественного питания
10. Генетически модифицированные организмы и продукты. Возможный вред их употребления.
11. Производство и применение биологически активных добавок (БАД).
12. Основы организации питания детей дошкольного возраста
13. Основы организации питания детей в возрасте 7-14 лет.
14. Основы питания при различных профессиональных заболеваниях.
15. Основы питания спортсменов
16. Основы питания лиц пожилого возраста
17. Особенности технологического процесса изготовления полуфабрикатов из мяса (кусковых, порционных, мелкокусковых).
18. Технологический процесс производства блинчикового полуфабриката. Ассортимент изделий из него. Требования к качеству. Режим и сроки хранения изделий из блинчиковых полуфабрикатов.
19. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной масс. Требования к качеству.
20. Технологический процесс приготовления теста для блинов и оладий. Требования к качеству, режим и сроки хранения
21. Технологический процесс приготовления бульонов различных видов.
22. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из кур (тушка, порционные, мелкокусковые). Требования к качеству.
23. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Характеристика видов рыбы и особенности подготовки. Характеристика ассортимента.
24. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом. Характеристика видов рыбы и особенности подготовки. Характеристика ассортимента.
25. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий из рубленой рыбной массы.
26. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из сырых овощей.
27. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из овощной котлетной массы.
28. Технологический процесс приготовления полуфабриката и кулинарного изделия: голубцы (овощные и мясорастительные). Требования к качеству сырья
29. Технологический процесс приготовления кулинарной продукции из круп и макаронных изделий.
30. Технологический процесс приготовления салатов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.
31. Технологический процесс приготовления соусов эмульсионного типа майонез и концентрированных соусов.
32. Технологический процесс приготовления кулинарных изделий из творога:
33. Технологический процесс производства мучных кулинарных изделий(пельмени, вареники и т.д.).
34. Технологический процесс приготовления и использования полуфабрикатов высокой степени готовности (общая схема). Условия хранения.
35. Виды и свойства сырья для кондитерских изделий и подготовка сырья к производству.
36. Технологический процесс использования блюд в герметичных мягких полимерных пакетах, использование изделий сублимационной сушки.

Тестовые задания

ПК-3.1 Способен проводить стандартные и сертификационные испытания при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для организация эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

1. Законодательной базой системы сертификации услуг общественного питания являются:

- A. Закон РФ «О защите прав потребителей»
- B. Правила оказания услуг общественного питания
- C. ФЗ «О техническом регулировании»
- D. Все ответы правильные*

2. Основное отличие сертификации систем качества от сертификации соответствия на продукцию

- A. Проводится всесторонний контроль качества готовой продукции лабораторией предприятия
- B. Проводится всесторонний контроль качества готовой продукции органом по сертификации
- C. Проводится детальная проверка деятельности предприятия по управлению и обеспечению качества всей технологической цепи производства, оборудования, системы контроля производства*
- D. Проводится контроль качества на промежуточных этапах производства и по окончании технологического процесса.

3. Требования к обслуживающему персоналу на предприятиях общественного питания регламентирует следующий документ:

- A. СанПиН 2.3.2.1293-03
- B. ГОСТ 30524-2013*
- C. ГОСТ Р 51074-2003
- D. МР 2.3.1.1915-04

4. Чем отличается принципиально сертификация от декларирования соответствия

- A. Объектами подтверждения соответствия
- B. Субъектами подтверждения соответствия*
- C. Показателями качества, по которым проводится оценка соответствия
- D. Методами испытаний оценки соответствия.

5. Виды нормативных документов по стандартизации

- A. Стандарты*
- B. Правила, нормы, рекомендации в области стандартизации*
- C. Общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации*
- D. Технические условия
- E. Все ответы правильные

6. Система внутреннего производственного контроля на предприятии ОП не включает в себя:

- A. входной контроль продовольственного сырья и пищевых ингредиентов (например, должны быть проведены идентификация поступающей продукции на соответствие требованиям нормативных документов, соблюдение условий хранения, сроков годности, осмотр на наличие повреждения вредителями) и, при необходимости, выборочный контроль по микробиологическим и физико-химическим показателям);
- B. контроль режимов хранения (например, контроль температуры/влажности. Продолжительности хранения, сроков годности);

- С. контроль процессов изготовления блюд (например, контроль режимов тепловой кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов, процесса охлаждения при изготовлении блюд);
- Д. контроль экономного расходования сырья и ценообразования блюд.*

7. Органолептическую оценку качества блюд и кулинарных, булочных и мучных кондитерских изделий проводят на предприятии для каждой партии (при массовом изготовлении) по следующим показателям:

- А. по внешнему виду, консистенции, цвету, запаху и вкусу*
- В. по внешнему виду, консистенции, цвету и запаху
- С. по внешнему виду, цвету и запаху
- Д. по цвету, запаху и вкусу.

8. Продукция общественного питания подразделяется на: закуски, бутерброды, салаты, супы, основные блюда, напитки, гарниры, соусы, сладкие блюда, десерты, коктейли и другие смешанные напитки с содержанием алкоголя, мучные кулинарные изделия, скомпонованные завтраки, обеды, ужины (рационы питания) по признаку:

- А. по способу кулинарной обработки
- В. по назначению
- С. по характеру потребления*
- Д. по виду используемого сырья

9. Фасовка блюд и кулинарных изделий в горячем состоянии в термосы, гастрономические емкости с крышками с последующей упаковкой в изотермические контейнеры должна осуществляться в специально оборудованной рабочей зоне или в отдельном помещении. При этом, температура горячих блюд при их фасовке должна быть не менее:

95 °С

85 °С*

75 °С

65 °С

10. Сроки хранения блюд и кулинарных изделий в горячем состоянии на мармите, горячей плите, в термосах, гастрономических емкостях, емкостях с подогревом для "шведского стола", при температуре не ниже 65 °С не должны превышать:

3 часа с момента их изготовления и расфасовки*

4 часа с момента их изготовления и расфасовки

5 часов с момента их изготовления и расфасовки

11. Количество углеводов в питании людей пожилого возраста в среднем должно быть снижено и:

- А) не должно превышать 40 % суточной калорийности рациона
- Б) не должно превышать 50 % суточной калорийности рациона +
- В) не должно превышать 60 % суточной калорийности рациона

12. Рацион питания — это:

- а) перечень блюд и изделий, подаваемых потребителю в предприятиях общественного питания
- б) набор рекомендуемых потребителю блюд и изделий, скомпонованных по видам приема пищи в соответствии с требованиями рационального питания или питания отдельных категорий потребителей +
- в) совокупность правил употребления блюд и изделий отдельными категориями потребителей
- г) прием блюд и изделий в соответствии с определенным распорядком

13. Согласно правилам сочетаемости продуктов (по Г. Шелтону), блюда из мяса, птицы и рыбы хорошо сочетаются:

- а) с молоком
- б) с хлебом
- в) не имеет значения
- г) с овощами (сырыми или вареными) +

14. Рекомендуемая кратность приема пищи для детей школьного возраста

- 3 раза в день
- 4 раза в день +
- 5 раз в день

15. Назовите несуществующий вид контроля качества на предприятиях общественного питания:

- а) опознавательный (идентификационный) +
- б) входной
- в) операционный
- г) приемочный

16. Назовите продукцию общественного питания подлежащее обязательной сертификации

17. Какими методами определяется влажность в продукции ОП

18. Для чего необходимо контролировать кислотность для продукции общественного питания

19. Назовите особенности питания для пожилых людей

20. Какие нутриенты крайне важны в первую очередь в рационе детского дошкольного питания? Объясните.

ПК-3.2 Способен осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции (ГОСТы: 31986, 31987 и 32691)

1.ТТК разрабатываются:

- А. на любую традиционную и нетрадиционную продукцию общественного питания
- В. на новую, нетрадиционную продукцию, впервые изготавливаемую на предприятии общественного питания.*
- С. только на новую, нетрадиционную продукцию-полуфабрикат.

2.Составление проекта рецептуры на новое или фирменное блюдо (изделие) в виде таблицы осуществляется в порядке:

- А. наименование используемых компонентов (ингредиентов) в технологической последовательности*
- В. наименование используемых компонентов (ингредиентов) в алфавитной последовательности;
- С. наименование используемых компонентов (ингредиентов) по мере убывания количества в рецептуре

3.Порядок разработки фирменных и новых блюд (изделий) включает в себя следующие этапы(расположите в правильной последовательности):

- А. расчет пищевой ценности;
- В. разработку проекта рецептуры;
- С. оформление рецептов и технологии производства;
- Д. отработку рецептуры и технологии производства;

4. При разработке фирменного или нового блюда(изделия) органолептическую оценку проводят (в соответствии с ГОСТ 31986-2012):

- А. Специалисты центра стандартизации и сертификации
- В. Рядовые потребители продукции общепита
- С. Сотрудники предприятия, где разрабатывается фирменное или новое блюдо (изделие)*

5. Фирменное блюдо (изделие) отличается от блюд (изделий), предусмотренных официально изданными сборниками рецептов блюд:

- А. по количественному соотношению рецептурных компонентов
 - В. по органолептическим показателям*
 - С. отличается только технологией изготовления при неизменности рецептурных компонентов.
- 6.Фирменные и новые блюда (изделия) могут быть разработаны**
- А. для одного конкретного предприятия
 - В. для нескольких предприятий (объектов) общественного питания, входящих в состав одного объединения.
 - С. верно для всех перечисленных предприятий
- 7.При составлении проекта рецептуры на фирменное мучное кондитерское/хлебобулочное изделие дополнительно указывают:**
- А. нормы закладки (расхода) компонентов (ингредиентов) массой брутто и нетто, при использовании полуфабрикатов - только массу нетто;
 - В. массу полуфабрикатов (при необходимости для получаемых в процессе приготовления блюда (изделия);
 - С. выход готового изделия
 - Д. влажность полуфабрикатов и готовых изделий (в %)*.
- 8.При описании технологии приготовления фирменного(нового) блюда предварительно от-рабатывают:**
- А. Не менее двух порций фирменного (нового) блюда*
 - В. Не менее пяти порций фирменного (нового) блюда
 - С. Не менее десяти порций фирменного (нового) блюда
- 9.Корректировка рецептуры фирменного или блюда (изделия) проводится с учетом:**
- А. сочетаемости продуктов
 - В. органолептических показателей [внешнего вида, текстуры (консистенции), запаха, вкуса].
 - С. верны все перечисленные факторы*
- 10.В процессе отработки рецептур и технологии фирменного или нового блюда (изделия) не определяют:**
- А. нормы закладки (расхода) компонентов (ингредиентов) массой нетто.
 - В. количество (объем) жидкости (в случаях, если жидкость предусмотрена рецептурой и технологией);
 - С. выход готового блюда (изделия);
 - Д. общее время приготовления блюда(изделия)
- 11.При отклонении выхода нового или фирменного блюда (изделия) в сторону увеличения или уменьшения от расчетного повторяют отработку рецептуры если отклонение:**
- А. более 1,5%
 - В. более 3,0%*
 - С. более 4,5%
- 12.Для определения потерь при остывании, новые блюда (изделия), отпускаемые и реализуемые в горячем виде (супы, вторые блюда и т.п.), взвешивают по достижении ими температуры:**
- А. До 30°C
 - В. До 40°C*
 - С. До 60°C
- 13.Отработку рецептуры и технологии новых блюд (изделий) проводят на опытной партии из расчета выхода готовой продукции для блюд, напитков, кулинарных изделий, полуфабрикатов в объеме:**
- А. 2-5 порций (5-10 шт.)
 - В. 5-10 порций (5-10 шт)*
 - С. 10-15 порций (10-15 шт).
- 14.Для рейтинговой оценки внешнего вида, текстуры (консистенции), запаха и вкуса продукции общественного питания применяется следующая шкала:**

- А. 30 балльная с учетом коэффициентов весомости всех показателей
- В. 10 балльная с учетом коэффициентов весомости внешнего вида, вкуса и запаха.
- С. 5 балльная без коэффициентов весомости показателей*

15. При органолептической оценке холодных супов для оценки вкуса тестируемый образец пробуют:

- А. Вообще без сметаны
- В. Только со сметаной
- С. Вначале без сметаны и затем со сметаной*
- Д. Допускается с майонезом

16. Назовите технологические документы на продукцию общественного питания

17. Какие разделы в себя включает технико-технологическая карта (ТТК)?

18. Назовите инвентарь, посуду и инструменты для организации проведения отработки рецептур и технологии фирменных и новых блюд (изделий).

19. Объясните разницу между терминами «текстура» и «консистенция»

20. Как проводят оценку вкуса и запаха при органолептическом анализе продукции общественного питания?

ПК-9.1 Способен к проведению научно-исследовательских работ с целью поиска и разработки новых эффективных прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

1. Метод, который применяют при изучении химического состава исследуемых объектов, а также при оценке качества гидробионтов, готовой продукции, основных веществ и консервирующих материалов это:

- А) – физический метод;
- Б) – химический метод; *
- В) – микробиологический метод.

2. Метод определения влаги, который основан на высушивании пробы продукта при температуре 103 – 105⁰ С до постоянной массы и взвешивании пробы до и после высушивания это:

- А) – высушивание на приборе ВЧ;
- Б) – высушивание в сушильном шкафу; *
- В) – дистилляционный.

3. Метод определения сухих веществ, который основан на измерении удельного веса растворов с измерением количества растворенных в них веществ это:

- А) – рефрактометрический метод;
- Б) – ареометрический метод*;
- В) – метод высушивания.

4. Метод, основанный на удалении органических веществ из навески анализируемого продукта сжиганием и определении золы взвешиванием это:

- А) – метод определения золы стандартным методом*;
- Б) – метод определения нерастворимого в HCl остатка золы;
- В) – метод определения щелочности золы.

5. Метод, основанный на взаимодействии хлористого натрия с азотнокислым серебром в присутствии хромовокислого калия с образованием красного осадка – хромовокислого серебра это:

- А) – метод определения железа;

Б) – метод определения хлоридов*;

В) – метод определения ртути.

6. Для минерализации пробы при определении белка по Кьельдалю используют:

А) – серную кислоту*;

Б) – соляную кислоту;

В) – азотную кислоту.

8. Метод, в котором жир экстрагируют в металлическом аппарате – экстракторе-измельчителе это:

А) – экстракционный метод;

Б) – экстракционно-весовой метод;

В) – ускоренный экстракционно-весовой метод*.

9. Метод, который применяют при определении степени перевариваемости продукта ферментами желудочно-кишечного тракта, установлении безвредности и усвояемости организмом это:

А) – физический метод;

Б) – микробиологический метод;

В) – биологический метод*.

11. Исследуемые продукты смешивают с песком в методе определения влаги для:

А) – большей поверхности испарения и препятствия образования на поверхности корочки*;

Б) – для увеличения массы;

В) – для экстрагирования.

12. Метод, основанный на измерении электродвижущей силы электрода, погруженного в испытуемый раствор, величина которой зависит от концентрации водородных ионов это:

А) – метод определения активной кислотности*;

Б) – метод определения буферности;

В) – метод определения общей кислотности.

13. Метод, основанный на растворении минеральных веществ в соляной кислоте, выделении нерастворившегося остатка, высушивании его и определении взвешиванием это:

А) – метод определения золы стандартным методом;

Б) – метод определения нерастворимого в HCl остатка золы*;

В) – метод определения щелочности золы.

14. Метод, основанный на получении красного окрашивания, обусловленного образованием роданового железа при взаимодействии окисных солей с роданистым калием или аммонием в кислой среде это:

А) – метод определения железа;

Б) – метод определения хлоридов;

В) – метод определения ртути*.

15. Метод, основанный на взаимодействии аммиака, образующегося при порче мяса с соляной кислотой и появлении при этом облачка хлористого аммония это:

А) – метод определения сероводорода;

Б) – метод определения первичного распада белков*;

В) – метод определения аммиака.

16. Метод, в котором жир экстрагируют в стеклянной трубке это:

- А) – метод капельной экстракции*;
- Б) – экстракционно-весовой метод;
- В) – ускоренный экстракционно-весовой метод.

17. При определении влагосвязывающей способности мяса, метод, основанный на выделении жидкой фазы под действием центробежной силы из исследуемого объекта, находящегося в фиксированном положении это:

- А) - метод центрифугирования*;
- Б) – метод прессования;
- В) – метод фильтрования.

18. Метод, в основу которого положен анализ восприятия органов чувств человека это:

- А) – химический метод;
- Б) – органолептический метод*;
- В) – физический метод.

19. Метод, определения влаги, основанный на способности инфракрасных лучей проникать на некоторую глубину в вещество и интенсивно испарять влагу это:

- А) – ускоренный весовой метод (в приборе ВЧ)*;
- Б) – дистилляционный метод;
- В) – высушивание в сушильном шкафу.

20. Метод определения сухих веществ, основанный на определении показателя преломления исследуемого раствора это:

- А) – ареометрический метод;
- Б) – рефрактометрический метод*;
- В) – дистилляционный метод.

21. Метод основанный на выделении жирных кислот из водной вытяжки продукта и количественном определении ее титрованием это:

- А) – метод определения общей кислотности*;
- Б) - метод определения органических летучих кислот;
- В) – метод определения активной кислотности.

22. Метод, основанный на нейтрализации избытка кислоты в кислотном растворе щелочью это:

- А) – метод определения золы стандартным методом;
- Б) – метод определения нерастворимого в HCl остатка золы*;
- В) – метод определения щелочности золы.

23. Метод, основанный на минерализации пробы, отгонке аммиака в раствор серной кислоты с последующим титрованием исследуемой пробы это:

- А) – метод определения азота летучих оснований;
- Б) - метод определения белка по Къельдалю*;
- В)- метод определения продуктов первичного распада белков.

24. Метод, основанный на взаимодействии сероводорода, образующегося при порче мяса, со свинцовой солью с появлением темного окрашивания вследствие образования сернистого свинца это:

- А) – метод определения сероводорода;

Б) – метод определения первичного распада белков*;

В) – метод определения аммиака.

25. Метод, в котором жир экстрагируют в аппарате Сокслета это:

А) – экстракционный метод;

Б) – экстракционно-весовой метод; *

В) – ускоренный экстракционно-весовой метод.

26. Дайте определение сущности метода определения белков в пищевых продуктах по Кьельдалю.

27. Объясните сущность определения массовой доли жира рефрактометрическим методом.

28 Чем отличаются между собой понятия «активная кислотность» и «общая кислотность»

29. Какие химические соединения образуются при распаде белков мяса и как их обнаружить

30. Расскажите метод определения влажности пищевых продуктов методом высушивания.

4 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРУ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И(ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗИРУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Контроль результатов обучения обучающимися, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине Технология кондитерских изделий осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Процедура проведения зачета/экзамена приведена в Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации.

Использование модульно-рейтинговой системы обучения и оценки успеваемости обучающихся для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности остается на усмотрение преподавателя.