

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минакова Ирина Вячеславна

Должность: декан ФГУиМО

Дата подписания: 23.07.2021 15:48:24

Уникальный программный ключ:

0ee879b70f541c56a4cd5d873b77dcd0f25a3ee300c701f9bc543eaf1fdcf65a

## Аннотация к рабочей программе Дисциплины «Технология приготовления пищи»

**Цель преподавания дисциплины** – решение задач по разработке стратегии и тактики предприятий питания с позиций удовлетворения потребностей человека; осуществлять контроль соблюдения технологической дисциплины в процессе приготовления продукции, ее оформления и отпуска с целью удовлетворения социальных и культурных потребностей индивида.

### **Задачи изучения дисциплины**

- разработка и обеспечение деятельности предприятия по повышению качества услуг, оказываемых предприятиями питания;
- внедрение современных научных и передовых технологий в области химии пищеварения и рационального питания, обеспечивающие постоянное повышение качества ресторанной продукции и услуг на предприятиях питания.

### **Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины**

- ОК-5 - способность к самоорганизации и самообразованию;
- ПК-4 - способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;
- ПК - 8 - готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;
- ПК-11 - готовность выполнить работы по рабочим профессиям.

### **Разделы дисциплины**

- Изучение сбалансированности и режима питания. Способы кулинарной обработки продукции.
- Санитарные требования к предприятиям общественного питания.
- Технологическое обеспечение качества кулинарной продукции.
- Хранение сырья в охлаждаемых и неохлаждаемых помещениях.
- Производство полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей.
- Влияние тепловой обработки на кулинарную готовность продуктов.
- Технологии приготовления супов, соусов, блюд из мяса, рыбы и сельскохозяйственной птицы.
- Технологические свойства круп, бобовых и макаронных изделий. Особенности приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.
- Технологические свойства овощей и грибов.
- Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.
- Технологические свойства яиц и творога; блюда из яиц и творога; холодные блюда; сладкие блюда; мучные изделия.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета  
государственного управления и  
международных отношений  
*(наименование ф-та полностью)*

И.В. Минакова  
*(подпись, инициалы, фамилия)*

« 31 » 08 20 16 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ

*(наименование дисциплины)*

направление подготовки (специальность) 19.03.02  
*(шифр согласно ФГОС)*

Продукты питания из растительного сырья  
*и направление подготовки (специальности)*

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
*наименование профиля, специализации или магистерской программы*

форма обучения заочная  
*(очная, очно-заочная, заочная)*

Курс - 2016

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, одобренного Ученым советом университета протокол № 10 «30» 05 2016 г.

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе для обучения студентов по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертиза товаров «31» августа 2016 г. протокол № 1  
Зав. кафедрой Пьяникова Э.А. Пьяникова  
Разработчик программы  
к.т.н., доцент Пьяникова Э.А. Пьяникова  
(ученая степень и ученое звание, Ф.И.О.)

Согласовано:

Директор научной библиотеки Макаровская В.Г. Макаровская

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, одобренного Ученым советом университета протокол № 5 «30» 01 2017 г. на заседании кафедры Товароведение, технология и экспертиза товаров, прот. № 31 от 31.08.17  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой Пьяникова Э.А. Пьяникова

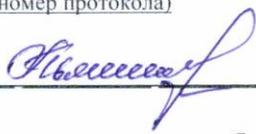
Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, одобренного Ученым советом университета протокол № 8 «30» 01 2017 г. на заседании кафедры ТТЭЭ проток. № 8 от 27.06.2018  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой Пьяникова Э.А. Пьяникова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «26» 03 2018 г. на заседании кафедры ТТЭЭ проток. № 9 от 19.06.2018  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой Пьяникова Э.А. Пьяникова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», одобренного Ученым советом университета протокол № 11 «29» 06.20 20 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров 11.06.2020, протокол № 11  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой ТТ и ЭТ  Э.А.Пьяникова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», одобренного Ученым советом университета протокол № 1 «25» 02.20 20 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров ТТ и ЭТ № 19 25.06.21  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой ТТ и ЭТ  Э.А.Пьяникова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой ТТ и ЭТ \_\_\_\_\_ Э.А.Пьяникова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой ТТ и ЭТ \_\_\_\_\_ Э.А.Пьяникова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой ТТ и ЭТ \_\_\_\_\_ Э.А.Пьяникова

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

## **1.1 Цель дисциплины**

Усвоение теоретических знаний и овладение практическими умениями и навыками, по рациональным способам обработки пищевых продуктов на всех этапах технологического процесса от первичной обработки сырья до получения готовых к употреблению блюд.

## **1.2 Задачи дисциплины**

— ознакомить с ассортиментом и технологией приготовления кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий с позиций современных представлений науки о питании;

— сформировать понимание необходимости ведения технологических процессов, обеспечивающих производство продукции высокого качества, ее безопасность для жизни и здоровья потребителей;

— научить практическим навыкам и умениям по рациональным способам обработки пищевых продуктов на всех этапах технологического процесса от первичной обработки сырья до получения готовых к употреблению блюд;

— привить навыки составления технологической документации.

## **1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планиваемым результатом освоения образовательной программы**

Обучающиеся должны **знать:**

- структуру самосознания, его роль в жизнедеятельности личности;
- виды самооценки, уровни притязаний, их влияния на результат образовательной, профессиональной деятельности.
- этапы профессионального становления личности;
- этапы, механизмы и трудности социальной адаптации;
- особенности технологии производства продуктов питания из растительного сырья;
- основные цели и задачи осваиваемых профильных технологических дисциплин;
- технологию производства продукции организации;
- требования к качеству сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции.
- нормативную документацию регламентирующую качество продуктов питания из растительного сырья и конъюктуру потребительского рынка;
- основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции;

- физико-химические основы и функционально-технологические свойства пищевых ингредиентов, технологические аспекты их использования с учетом особенностей состава и технологий продуктов питания из растительного сырья;
- рабочие специальности;
- порядок обслуживания технологической оснастки;
- технологию производства продукции организации, требования точности технологической оснастки.

**уметь:**

- самостоятельно оценивать роль новых знаний, навыков и компетенций в образовательной, профессиональной деятельности;
- самостоятельно оценивать необходимость и возможность социальной, профессиональной адаптации, мобильности в современном обществе.
- планировать и осуществлять свою деятельность с учетом результатов анализа, оценивать и прогнозировать последствия своей социальной и профессиональной деятельности.
- применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;
- анализировать нормативные документы;
- анализировать техническую документацию;
- определять этапы технологического процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции.
- проводить стандартные испытания для определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- разрабатывать нормативную и технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологии и техники;
- формулировать ассортиментную политику на основе конъюнктуры рынка, грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей;
- разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий;
- анализировать научно-техническую информацию;
- выполнять работы по рабочим специальностям;
- применять оборудование, необходимое для изготовления продуктов;
- применять измерительное оборудование, необходимое для проведения испытаний.

**владеть:**

- навыками познавательной и учебной деятельности, навыками разрешения проблем.
- навыками поиска методов решения практических задач, применению различных методов познания.
- формами и методами самообучения и самоконтроля;
- навыками и способами применения специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;
- навыками по обеспечению качества продуктов питания из растительного сырья с применением нормативной документации и знаний конъюнктуры потребительского рынка;

- навыками проведения стандартных испытаний для определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- нормативной и технологической документацией с учетом новейших достижений в области технологии и техники;
- владеть навыками работы по рабочим специальностям.

У обучающихся формируются следующие компетенции:

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);
- способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);
- готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8);
- готовностью выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11).

## **2 Указание места дисциплины в структуре образовательной программы**

«Технология приготовления пищи» представляет дисциплину с индексом Б1. Б.21 базовой части дисциплин учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, изучаемую на 1,2 курсах в 1,2,3,4 семестрах.

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

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 17 зачетные единицы (з.е), 612 академических часа.

Таблица 3 - Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	612
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)	56
в том числе:	
лекции	0
лабораторные занятия	0
практические занятия	56
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	533,58
Контроль (подготовка к экзамену)	21
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АттКР)	1,42

Виды учебной работы	Всего, часов
в том числе:	
зачет	0,3
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	1
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	0,12

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

##### 4.1 Содержание дисциплины

Таблица 4.1.1 – Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
Первый семестр		
1	Теоретические основы технологии продуктов общественного питания	Технологический цикл производства кулинарной продукции, основные понятия, технологические принципы производства кулинарной продукции. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов, классификация способов кулинарной обработки: механические, гидромеханические, массообменные, химические, биохимические, микробиологические, термические, тепловая обработка продуктов. Классификация и ассортимент кулинарной продукции. Процессы формирующие качество продукции общественного питания: диффузия, осмос, набухание, адгезия, термомассоперенос, изменение белков, изменение углеводов, изменение жиров, изменение вкуса, аромата и массы продукта.
2	Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов	Технологические свойства овощей, технологический процесс механической обработки овощей, использование переработанных овощей, обработка рыбного и нерыбного водного сырья, обработка мяса, характеристика, спрос и состав мышечной ткани мяса, схема механической обработки мяса, разделка, ассортимент, обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика.
3	Процессы, происходящие при тепловой обработке	Влияние температуры на растворимость белков на примере мяса, рыбы, муки. Влияние различных факторов на гидролиз сахарозы, влияние тепловой кулинарной обработки овощей на извлечение растворимых веществ. Накопление реципирующих сахаров при тепловой кулинарной обработке овощей. Клейстерелизация картофельного крахмала. Влияние тепловой кулинарной обработки овощей, фруктов и хранение их в горячем состоянии на содержание

		<p>витамина С. Микроскопия препаратов мышечной ткани из разных частей туши. Сравнение органолептических показателей и состава мясного и косяного бульонов. Влияние некоторых факторов на появление аномальной окраски мяса при тепловой кулинарной обработки. Изменение органолептических показателей, физических свойств и степени окисленности растительного масла в процессе фритюрной жарки. Механическая кулинарная обработка овощей. Приемы тепловой кулинарной обработки продуктов.</p>
4	Технологические процессы приготовления продукции. Супы.	<p>Значение супов в питании, бульоны, заправочные супы, супы-пюре, супы прозрачные, гарниры к бульонам, холодные супы, супы из полуфабрикатов. Технология приготовления супов. Требования к качеству и хранению супов.</p>
5	Технологические приемы приготовления соусов	<p>Значение соусов в питании, сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов, технология приготовления соусов: мясные соусы, основной белый соус и его производные, рыбные соусы, грибные соусы, молочные соусы, сметанные, яично-масляные, соусы на растительном масле, соусы на уксусе, масляные соусы. Требования к качеству соусов. Сроки хранения.</p>
6	Технологические приемы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.	<p>Значение овощных блюд в питании. Вареные и припущенные овощи и грибы. Жаренные овощи. Тушеные и запеченные овощи. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.</p>
7	Технологические приемы приготовления блюд из мяса, птицы и субпродуктов.	<p>Значение мясных блюд в питании. Механическая кулинарная обработка мяса крупного рогатого скота и мелкого. Блюда из отварного и тушеного мяса и субпродуктов. Приготовление полуфабриката. Технология приготовления блюд. Блюда из жареного мяса и субпродуктов. Жарка мяса. Блюдо из рубленного мяса. Требования к качеству мясных блюд. Сроки хранения. Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.</p>
8	Технологические приемы приготовления блюд из рыбы и морепродуктов	<p>Разделка рыбы с костным скелетом, разделка рыбы с хрящевым скелетом. Подготовка к варке морепродуктов и раков. Тепловая кулинарная обработка рыбы. Варка и припускание рыбы. Варка и припускание морепродуктов и раков. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы. Технология приготовления блюд. Жарка и запекание рыбы.</p>
9	Холодные блюда и закуски	<p>Приготовление холодных блюд (салатов и мясных блюд). Технология приготовления блюд. Приготовление холодных блюд овощных и рыбных.</p>
10	Сладкие блюда	<p>Сладкие холодные блюда, Приготовление холодных сладких блюд, технология приготовления блюд, горячие сладкие блюда, технология приготовления горячих сладких блюд.</p>
11	Блюда для диетического питания	<p>Приготовление блюд для диетического питания. Технология приготовления блюд.</p>
12	Технологические приемы в	<p>Виды теста и его использование. Приготовление</p>

	мучных изделиях из различных видов теста	мучных изделий из дрожжевого теста. Технология приготовления дрожжевого сдобного теста, изделий из него и горячего напитка. Изделия из бездрожжевого теста. Полуфабрикаты для пирожных и тортов. Процессы, происходящие при замесе теста и выпечке изделий из него. Отделочные полуфабрикаты: крема, сахарные полуфабрикаты. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.
--	--	--

Таблица 4.1.2 – Содержание дисциплины и его методическое обеспечение

№	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., час	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
Первый семестр							
1	Теоретические основы технологии продуктов общественного питания	-	-	-	У-1, У-2, У-3, МУ-1, МУ-2	Т6, С6, 36	ОК-5
2	Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов	-	-	-	У-1, У-2, У-3, У-4, МУ-1, МУ-2	Т12, С12,312	ОК-5
3	Процессы, происходящие при тепловой обработки	-	-	1,3, 5,6, 8,10, 12	У-1, У-2, У-3, У-4, МУ-1, МУ-2	С16Т16,316	ПК-4
Второй семестр							
4	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции. Супы.	-	-	13-17	У-1, У-2, У-3, МУ-1, МУ-2	С12, Т12, 312	ПК-8, ПК-11
5	Технологические приемы приготовления соусов	-	-	18	У-1, У-2, МУ-1, МУ-2	С18 Т18, 318	ПК-8, ПК-11
Третий семестр							
6	Технологические приемы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.	-	-	19, 20	У-1, У-2, МУ-1, МУ-2	С6,Т6,36	ПК-8, ПК-11

7	Технологические приемы приготовления блюд из мяса, птицы и субпродуктов.	-	-	21, 22	У-1, У-2, МУ-1, МУ-2	С10,Т10,310	ПК-8, ПК-11
8	Технологические приемы приготовления блюд из рыбы и морепродуктов	-	-	23	У-1, У-2, МУ-1, МУ-2	С14,Т14,314	ПК-8, ПК-11
9	Холодные блюда и закуски	-	-	24	У-1, У-2, МУ-1, МУ-2	С18, Т18, 318	ПК-8, ПК-11
Четвертый семестр							
10	Сладкие блюда	-	-	25	У-1, У-2, МУ-1, МУ-2	С6, Т6, Т6	ПК-8, ПК-11
11	Блюда для диетического питания	-	-	26	У-1, У-2, МУ-1, МУ-2	С12, Т12, 312	ПК-8, ПК-11
12	Технологические приемы в мучных изделиях из различных видов теста	-	-	27-30	У-1, У-2, МУ-1, МУ-2	С18,Т18,318	ПК-8, ПК-11

С - собеседование, Т – тест, З - задача

#### 4.2.1 Лабораторные работы и (или) практические занятия

Таблица 4.2.1 - Лабораторные занятия

№	Наименование лабораторной работы	Объем, час
1	2	3
Первый семестр		
1	Влияние температуры на растворимость белков (на примере мяса, рыбы, муки).	2
2	Влияние различных факторов на гидролиз сахарозы	-
3	Влияние тепловой кулинарной обработки овощей на извлечение растворимых веществ.	2
4	Накопление реципирующих сахаров при тепловой кулинарной обработке овощей.	-
5	Клейстерелизация картофельного крахмала.	2
6	Влияние тепловой кулинарной обработки овощей, фруктов и хранение их в горячем состоянии на содержание витамина С.	2
7	Микроскопия препаратов мышечной ткани из разных частей туши.	-
8	Влияние некоторых факторов на изменение окраски свеклы	2
9	Сравнение органолептических показателей и состава мясного и косяного бульонов.	-
10	Влияние некоторых факторов на появление аномальной окраски мяса при тепловой кулинарной обработки.	2
11	Изменение органолептических показателей, физических свойств и степени окисленности растительного масла в процессе фритюрной жарки.	-
12	Механическая кулинарная обработка овощей. Приемы тепловой кулинарной обработки продуктов.	2
	Итого за семестр	14 часов

Второй семестр		
13	Технологические приемы приготовления супов на бульонах и заправочных супов	4
14	Приготовление супов из кур	2
15	Технология приготовления супов-пюре	2
16	Технология приготовления супов прозрачных	2
17	Технология приготовления гарниров к прозрачному бульону	2
18	Технологические приемы приготовления соусов	2
	Итого	14 часов
Третий семестр		
19	Технологические приемы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов	2
20	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	2
21	Блюда из мяса, птицы и субпродуктов	4
22	Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи	2
23	Блюда из рыбы, морепродуктов и раков	2
24	Технология приготовления холодных блюд и закусок	2
	Итого	14 часов
Четвертый семестр		
25	Технология приготовления сладких холодных блюд	2
26	Технология приготовления блюд для диетического питания	2
27	Приготовление мучных изделий из дрожжевого теста	2
28	Технология приготовления дрожжевого сдобного теста, изделия из него и горячего напитка	2
29	Изделия из бездрожжевого теста	2
30	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	4
	Итого	14 часов
	Итого	56

Таблица 4.3 - Самостоятельная работа студентов

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час.
1	2	3	4
Первый семестр			
1	Теоретические основы технологии продуктов общественного питания	6 неделя	60
2	Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов	12 неделя	60
3	Процессы, происходящие при тепловой обработке	18 неделя	60
	Итого		180 часов
Второй семестр			
4	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции. Супы.	12 неделя	100
5	Технологические приемы приготовления соусов	18 неделя	80
	Итого		180 часов

Третий семестр			
6	Технологические приемы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.	4 неделя	20
7	Технологические приемы приготовления блюд из мяса, птицы и субпродуктов.	8 неделя	25
8	Технологические приемы приготовления блюд из рыбы и морепродуктов	12 неделя	20
9	Холодные блюда и закуски	18 неделя	20
	Итого		85 часов
Четвертый семестр			
10	Сладкие блюда	6 неделя	20
11	Блюда для диетического питания	12 неделя	20
12	Технологические приемы в мучных изделиях из различных видов теста	18 неделя	50
	Итого		90 часов
Итого			535

## 5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплины пользоваться учебно-наглядными пособиями, учебным оборудованием и методическими разработками кафедры в рабочее время, установленное Правилами внутреннего распорядка работников.

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по данной дисциплине организуется:

*библиотекой университета:*

- библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с УП и данной РПД;
- имеется доступ к основным информационным образовательным ресурсам, информационной базе данных, в том числе библиографической, возможность выхода в Интернет.

*кафедрой:*

- путем обеспечения доступности всего необходимого учебно-методического и справочного материала;
- путем представления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств;
- путем разработки:
  - методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов;
  - тем курсовых работ;
  - вопросов к зачетам и экзаменам;
  - методических указаний к выполнению практических работ и т.д.

*типографией университета:*

- помощь авторам в подготовке и издании научной, учебной и методической литературы;
- удовлетворение потребности в тиражировании научной, учебной и методической литературы.

## **6 Образовательные технологии. Технологии использования воспитательного потенциала дисциплины**

В соответствии с требованиями ФГОС и Приказа Министерства образования и науки РФ от 5 апреля 2017 г. №301 по направлению подготовки реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков студентов. В рамках дисциплины предусмотрены встречи со специалистами торговых предприятий г. Курска. Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляет 50% процентов от аудиторных занятий согласно УП.

Таблица 6.1 - Интерактивные образовательные технологии, используемые при проведении аудиторных занятий

№	Наименование раздела (лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час
1	2	3	4
<b>Первый семестр</b>			
1	Влияние температуры на растворимость белков (на примере мяса, рыбы, муки).	творческое задание	2
6	Влияние тепловой кулинарной обработки овощей, фруктов и хранение их в горячем состоянии на содержание витамина С.	творческое задание	2
12	Механическая кулинарная обработка овощей. Приемы тепловой кулинарной обработки продуктов.	творческое задание	2
	Итого за семестр		6
<b>Второй семестр</b>			
15	Технология приготовления супов-пюре	творческое задание	2
18	Технологические приемы приготовления соусов	творческое задание	2
	Итого за семестр		4
<b>Третий семестр</b>			
19	Технологические приемы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов	творческое задание	2
21	Блюда из мяса, птицы и субпродуктов	творческое задание	2
	Итого за семестр		4
<b>Четвертый семестр</b>			
25	Технология приготовления сладких холодных блюд	творческое задание	2
28	Технология приготовления дрожжевого сдобного теста, изделия из него и горячего напитка	творческое задание	2
30	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	творческое задание	2

	Итого за семестр		6
Итого			20

Содержание дисциплины обладает значительным воспитательным потенциалом, поскольку в нем аккумулирован современный научный опыт человечества. Реализация воспитательного потенциала дисциплины осуществляется в рамках единого образовательного и воспитательного процесса и способствует непрерывному развитию личности каждого обучающегося. Дисциплина вносит значимый вклад в формирование профессиональной культуры обучающихся. Содержание дисциплины способствует профессионально-трудовому воспитанию обучающихся.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины подразумевает:

- целенаправленный отбор преподавателем и включение в лекционный материал, материал для практических и (или) лабораторных занятий содержания, демонстрирующего обучающимся образцы настоящего научного подвижничества создателей и представителей данной отрасли науки (производства), высокого профессионализма ученых (представителей производства), их ответственности за результаты и последствия деятельности для человека и общества; примеры подлинной нравственности людей, причастных к развитию науки и производства, а также примеры творческого мышления;

- применение технологий, форм и методов преподавания дисциплины, имеющих высокий воспитательный эффект за счет создания условий для взаимодействия обучающихся с преподавателем, другими обучающимися, представителями работодателей (разбор конкретных ситуаций);

- личный пример преподавателя, демонстрацию им в образовательной деятельности и общении с обучающимися за рамками образовательного процесса высокой общей и профессиональной культуры.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины на учебных занятиях направлена на поддержание в университете единой развивающей образовательной и воспитательной среды. Реализация воспитательного потенциала дисциплины в ходе самостоятельной работы обучающихся способствует развитию в них целеустремленности, инициативности, креативности, ответственности за результаты своей работы – качеств, необходимых для успешной социализации и профессионального становления.

## **7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

### **7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы**

Таблица 7.1 – Этапы формирования компетенций

Код и содержание компетенции	Этапы* формирования компетенций и дисциплины (модули), при изучении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий

1	2	3	4
<p>- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5)</p>	<p>Технология приготовления пищи Практика по получению профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности</p>	<p>Технология приготовления пищи Психология управления коллективом Научные основы рационального потребления продуктов питания Практика по получению профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)</p>	<p>Санитарно-гигиенический контроль хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий Научно-исследовательская работа Преддипломная практика</p>
<p>- способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4)</p>	<p>Технология приготовления пищи Введение в технологию хлебопекарного производства Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры Расчет рецептур в технологии хлебобулочных,</p>	<p>Технология приготовления пищи Введение в технологию хлебопекарного производства Практика по получению профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности Практика по</p>	<p>Научно-исследовательская работа Преддипломная практика</p>

	макаронных и кондитерских изделий Рецептуры и рецептурные компоненты в производстве хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий Практика по получению профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
- готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8)	Технология приготовления пищи Правоведение Расчет рецептур в технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий Рецептуры и рецептурные компоненты в производстве хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Технология приготовления пищи Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология Идентификация и фальсификация товаров Техническое регулирование в Российской Федерации, Таможенном союзе, Евразийском экономическом союзе	Методы исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Системы менеджмента безопасности пищевой продукции Продовольственная безопасность
- готовностью выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11)	Технология приготовления пищи Введение в технологию хлебопекарно	Технология приготовления пищи Введение в технологию хлебопекарного	Научно-исследовательская работа Преддипломная практика

	го производства Введение в направление подготовки и планирование профессионал ьной карьеры Практика по получению профессионал ьных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно- исследователь ской деятельности	производства Практика по получению профессиональн ых умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно- исследовательск ой деятельности Практика по получению профессиональн ых умений и опыта профессиональн ой деятельности (в том числе технологическая практика)	
--	---	---	--

*\*Этапы для РПД всех форм обучения определяются по учебному плану очной формы обучения следующим образом:*

Этап	Учебный план очной формы обучения/ семестр изучения дисциплины		
	Бакалавриат	Специалитет	Магистратура
<i>Начальный</i>	1-3 семестры	1-3 семестры	1 семестры
<i>Основной</i>	4-6 семестры	4-6 семестры	2 семестры
<i>Завершающий</i>	7-8 семестры	7-10 семестры	3-4 семестры

**\*\*** Если при заполнении таблицы обнаруживается, что один или два этапа не обеспечены дисциплинами практиками, НИР, необходимо:

- при наличии дисциплины, изучающийся в разных семестрах, - распределить их по этапам в зависимости от № семестра изучения (начальный этап соответствует более раннему семестру, основной и завершающий – более поздним семестрами);

- при наличии дисциплин, изучающихся в одном семестре, - все дисциплины указать для всех этапов.

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

Таблица 7.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень (удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОК-5/ начальный, основной, завершающий	<p>1. Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.1.3 РПД</p> <p>2. Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков</p> <p>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- о структуре самосознания, о видах самооценки и об этапах профессионального становления личности;</li> <li>- цели и задачи самообразования и повышения квалификации и мастерства.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно приобретать и использовать новые знания и умения.</li> <li>- выявлять и фиксировать условия, необходимые для самоорганизации и самообразования, повышения квалификации и мастерства.</li> <li>- решать на практике конкретные задачи, сформулированные преподавателем.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками познавательной, учебной деятельности, навыками разрешения</li> </ul>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- о структуре самосознания, о видах самооценки, об этапах профессионального становления личности и механизмах социальной адаптации.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- создавать необходимые условия для самообразования, повышения квалификации и мастерства.</li> <li>- анализировать и сопоставлять результаты решения практических задач самостоятельно с поставленной целью самообразования, повышения квалификации и мастерства.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками самоанализа результатов практических задач с поставленной целью</li> </ul>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>о структуре самосознания, о видах самооценки, об этапах профессионального становления личности и механизмах социальной адаптации.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять анализ социальной действительности с позиций профессиональных знаний и мировоззренческой рефлексии.</li> <li>- вырабатывает мотивацию на дальнейшее повышение профессиональной квалификации и мастерства.</li> <li>- оценивать уровень самоорганизации и самообразования.</li> <li>- прогнозировать последствия своей социальной и профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками самоанализа</li> </ul>

		<p>проблем.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками в самостоятельном поиске методов решения практических задач и применении различных методов познания</li> </ul>	<p>самообразования, повышения квалификации и мастерства.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач и применению различных методов познания</li> </ul>	<p>социальной действительности с позиций профессиональных знаний и мировоззренческой рефлексии.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью к самооценке уровня самоорганизации и самообразования.</li> <li>- навыками прогнозирования последствий своей социальной и профессиональной деятельности.</li> </ul>
<p>ПК-4/ начальный, основной, завершающ й</p>	<p>1. Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.1.3 РПД</p> <p>2. Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков</p> <p>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фрагментарно особенности технологии производства продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- основные цели и задачи осваиваемых профильных технологических дисциплин.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- несистематические навыками и способами применения специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин.</li> </ul>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности технологии производства продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- основные цели и задачи осваиваемых профильных технологических дисциплин;</li> <li>- технологию производства продукции организации;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;</li> <li>- анализировать нормативные</li> </ul>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в полном объеме особенности технологии производства продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- основные цели и задачи осваиваемых профильных технологических дисциплин;</li> <li>- технологию производства продукции организации;</li> <li>- требования к качеству сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять специализированные знания в области технологии</li> </ul>

			<p>документы;  - анализировать техническую документацию.  <b>Владеть:</b>  - несистематические навыками и способами применения специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин.</p>	<p>производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;  - анализировать нормативные документы;  - анализировать техническую документацию;  - определять этапы технологического процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции.  <b>Владеть:</b>  - систематические навыками и способами применения специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин.</p>
<p>ПК-8/  начальный, основной, завершающий</p>	<p>1. Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.1.3 РПД</p> <p>2. Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков</p>	<p><b>Знать:</b>  - нормативную документацию регламентирующую качество продуктов питания из растительного сырья и конъюктуру потребительского рынка.  <b>Уметь:</b>  - проводить стандартные испытания для определения показателей</p>	<p><b>Знать:</b>  - нормативную документацию регламентирующую качество продуктов питания из растительного сырья и конъюктуру потребительского рынка;  - основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой</p>	<p><b>Знать:</b>  - нормативную документацию регламентирующую качество продуктов питания из растительного сырья и конъюктуру потребительского рынка  - основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой</p>

	<p>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</p>	<p>качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;  - разрабатывать нормативную и технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологии и техники;  - формулировать ассортиментную политику на основе конъюнктуру рынка, грамотно применения сырья, пищевых добавок и улучшителей;  <b>Владеть:</b>  - навыками по обеспечению качества продуктов питания из растительного сырья с применением нормативной документации и знаний конъюнктуры потребительского рынка;</p>	<p>продукции.  <b>Уметь:</b>  - проводить стандартные испытания для определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;  - разрабатывать нормативную и технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологии и техники;  - формулировать ассортиментную политику на основе конъюнктуру рынка, грамотно применения сырья, пищевых добавок и улучшителей;  - разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий;  <b>Владеть:</b>  - навыками по обеспечению качества продуктов питания из растительного сырья с применением нормативной документации и знаний конъюнктуры потребительского рынка  - навыками проведения стандартных испытаний для определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и</p>	<p>продукции;  - физико-химические основы и функционально-технологические свойства пищевых ингредиентов, технологические аспекты их использования с учетом особенностей состава и технологий продуктов питания из растительного сырья.  <b>Уметь:</b>  - проводить стандартные испытания для определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;  - разрабатывать нормативную и технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологии и техники;  - формулировать ассортиментную политику на основе конъюнктуру рынка, грамотно применения сырья, пищевых добавок и улучшителей;  - разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий;  - анализировать научно-техническую информацию;  <b>Владеть:</b></p>
--	---	---	--	---

			готовой продукции;	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками по обеспечению качества продуктов питания из растительного сырья с применением нормативной документации и знаний конъюнктуры потребительского рынка</li> <li>- навыками проведения стандартных испытаний для определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- нормативной и технологической документацией с учетом новейших достижений в области технологии и техники;</li> </ul>
ПК-11/ начальный, основной, завершающ й	<p>1. Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п. 1.3 РПД</p> <p>2. Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков</p> <p>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рабочие специальности;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять работы по рабочим специальностям;</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фрагментарно владеть навыками работы по рабочим специальностям.</li> </ul>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рабочие специальности;</li> <li>- порядок обслуживания технологической оснастки;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять работы по рабочим специальностям;</li> <li>- применять оборудование, необходимое для изготовления продуктов;</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>владеть навыками работы по рабочим специальностям.</li> </ul>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рабочие специальности;</li> <li>- порядок обслуживания технологической оснастки;</li> <li>- технологию производства продукции организации, требования точности технологической оснастки.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять работы по рабочим специальностям;</li> <li>- применять оборудование, необходимое для изготовления продуктов;</li> </ul>

				<p>- применять измерительное оборудование, необходимое для проведения испытаний.</p> <p><b>Владеть:</b></p> <p>- успешно и систематически владеть навыками работы по рабочим специальностям.</p>
--	--	--	--	--

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

Таблица 7.3 – Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее частей)	Технология формирования	Оценочное средство		Описание шкал оценивания
				Наименование	№№ Задания	
1	2	3	4	5	6	7
1	Теоретические основы технологии продуктов общественного питания	ОК-5	СРС	БТЗ	1-21	Согласно табл. 7.4
				Собеседование	1-4	
				Задача	1-3	
2	Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов	ОК-5	СРС	БТЗ	22-45	Согласно табл. 7.4
				Собеседование	1-10	
				Задача	1-4	
3	Процессы, происходящие при тепловой обработки	ПК-4	СРС, практическая работа	БТЗ	46-68	Согласно табл. 7.4
				Собеседование	1-51	
				Задача	1.2	
4	Технологические процессы	ПК-8, ПК-11	СРС, практическая работа	БТЗ	69-81	Согласно табл. 7.4
				Собеседование	1-36	

	приготовления кулинарной продукции. Супы.			Задача	1-6	
5	Технологические приемы приготовления соусов	ПК-4, ПК-8, ПК-11	СРС, практическая работа	БТЗ	82-89	Согласно табл. 7.4
				Собеседование	1-5	
				Задача	1-4	
6	Технологические приемы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.	ПК-8, ПК-11	СРС, практическая работа	Собеседование	90-128	Согласно табл. 7.4
				БТЗ	1-7	
				Задача	1-16	
7	Технологические приемы приготовления блюд из мяса, птицы и субпродуктов.	ПК-8, ПК-11	СРС, практическая работа	БТЗ	129-172	Согласно табл. 7.4
				Собеседование	1-8	
				Задача	1-11	
8	Технологические приемы приготовления блюд из рыбы и морепродуктов	ПК-8, ПК-11	СРС, практическая работа	БТЗ	173-200	Согласно табл. 7.4
				Собеседование	1-8	
				Задача	1-5	
9	Холодные блюда и закуски	ПК-8, ПК-11	СРС, практическая работа	БТЗ	201-210	Согласно табл. 7.4
				Собеседование	1-11	
					1-3	
10	Сладкие блюда	ПК-8, ПК-11	СРС, практическая работа	БТЗ	211-223	Согласно табл. 7.4
				Собеседование	1-17	
				Задача	1,2	
11	Блюда для диетического питания	ПК-8, ПК-11	СРС, практическая работа	БТЗ	224-237	Согласно табл. 7.4
				Собеседование	1-17	
				Задача		
12	Технологические приемы в мучных изделиях из различных видов теста	ПК-8, ПК-11	СРС, практическая работа	БТЗ	238-346	Согласно табл. 7.4
				Собеседование	1-7	
				Задача	1-7	

БТЗ- банк тестовых заданий

Примеры типовых контрольных заданий для проведения текущего контроля успеваемости

Вопросы в тестовой форме по разделу (теме) 7. «Технологические приемы приготовления блюд из мяса, птицы и субпродуктов»

1. Выбрать 3 правильных ответа: Выберите признаки доброкачественности мяса:

- а) упругая консистенция,
- б) запах свежего мяса,
- в) дряблая консистенция,
- г) цвет от темно-красного до коричневого.
- д) сухая или влажная поверхность,
- е) цвет от светло-розового до темно-красного,
- ж) липкая скользкая поверхность.

2. Выбрать 4 правильных ответа: Выберите виды тепловой обработки мяса:

- а) жарка,
- б) варка,
- в) вымачивание,
- г) замораживание,
- д) копчение,
- е) тушение.

3. Выбрать правильный ответ: Какое мясо используется для супа харчо?

- а) Свинина
- б) Баранина
- в) Говядина
- г) Курятина

Задачи по разделу (теме) 12. «Технологические приемы в мучных изделиях из различных видов теста»

1. Определите необходимое количество воды для замеса 5кг кекса «Майского» (рецептура № 90 «Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания 1986 – Л – 1»).

Впишите ответ \_\_\_\_\_

2. Сколько потребуется воды для замеса 100шт кекса «Весеннего» массой 100г при влажности дрожжевого опарного теста 31-32% (рецептура № 88 Л-1).

Впишите ответ \_\_\_\_\_

3. Вам необходимо приготовить дрожжевое тесто с влажностью 33% для 50шт кекса «Здоровье» массой 300г (рецептура № 92 Л-1). Сколько потребуется воды для замеса этого теста?

Впишите ответ \_\_\_\_\_

4. Рассчитайте необходимое количество воды для замеса 200шт булочек ванильных (рецептура № 107 Л-1) массой 100г, если дрожжевое тесто имеет влажность 37%.

Впишите ответ \_\_\_\_\_

5. Определите необходимое количество воды для приготовления 150шт плюшек (рецептура № 106 Л-1), если дрожжевое тесто имеет влажность 37%.

Впишите ответ \_\_\_\_\_

Вопросы для собеседования по разделу (теме) 3. «Процессы, происходящие при тепловой обработки»

1. Дайте характеристику классу углеводов.
2. Опишите химическое строение сахарозы.
3. Какие химические превращения сахарозы Вы знаете?
4. Чем ферментный гидролиз сахарозы отличается от химического?
5. Что такое компот? Каковы методы его приготовления?
6. Опишите методы определения сахаров.
7. Приведите примеры блюд, в ходе приготовления которых наблюдается гидролиз сахарозы.

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости представлены в УММ по дисциплине.

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета. Зачет проводится в виде бланкового и/или компьютерного тестирования.

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – вопросы и задания в тестовой форме, составляющие банк тестовых заданий (БТЗ) по дисциплине, утвержденный в установленном в университете порядке.

Проверяемыми на промежуточной аттестации элементами содержания являются темы дисциплины, указанные в разделе 4 настоящей программы. Все темы дисциплины отражены в КИМ в равных долях (%). БТЗ включает в себя не менее 100 заданий и постоянно пополняется. БТЗ хранится на бумажном носителе в составе УММ и электронном виде в ЭИОС университета.

Для проверки *знаний* используются вопросы и задания в различных формах:

- закрытой (с выбором одного или нескольких правильных ответов),
- открытой (необходимо вписать правильный ответ),
- на установление правильной последовательности,
- на установление соответствия.

*Умения, навыки и компетенции* проверяются с помощью компетентностно-ориентированных задач (ситуационных, производственных или кейсового характера) и различного вида конструкторов.

Все задачи являются многоходовыми. Некоторые задачи, проверяющие уровень сформированности компетенций, являются многовариантными. Часть умений, навыков и компетенций прямо не отражена в формулировках задач, но они могут быть проявлены обучающимися при их решении. В каждый вариант КИМ включаются задания по каждому проверяемому элементу содержания во всех перечисленных выше формах и разного уровня сложности. Такой формат КИМ позволяет объективно определить качество освоения обучающимися основных элементов содержания дисциплины и уровень сформированности компетенций.

Примеры типовых заданий для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Задание в закрытой форме: Выбрать правильный ответ: Какое мясо используется для супа харчо?

- а) Свинина
- б) Баранина
- в) Говядина
- г) Курятина

Задание в открытой форме: Температура подачи горячих напитков должна быть \_\_\_\_\_<sup>0</sup>С.

Задание на установление правильной последовательности: Механическая обработка мяса. Выберите правильную последовательность:

- 1- зачистка от загрязнений и клейм, 2 - обмывание теплой водой, 3 - обмывание холодной водой, 4 - обсушивание, 5 - разделка туш на части, обвалка и жилровка, 6 - зачистка крупнокусковых полуфабрикатов

Задание на установление соответствия: Установите соответствие к каждой позиции данной в первом столбце подберите соответствующую позицию из второго столбца.

КОФЕ	СПОСОБ ПОДАЧИ
1.по-восточному	А) чёрный кофе наливают в стакан, сверху кладут сливки, взбитые с рафинадной пудрой
2.по-венски	Б) отпускают в чашка с молочной пенкой
3.чёрный	В) отпускают в турке, не процеживая, отдельно в стакане подают холодную кипячёную воду
4.по-варшавски	Г) отпускают в чашках, отдельно на розетке подают сахар, молоко или сливки

Компетентностно-ориентированная задача: Рассчитайте необходимое количество воды для замеса 200шт булочек ванильных (рецептура № 107 Л-1) массой 100г, если дрожжевое тест имеет влажность 37%.

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся представлены в УММ по дисциплине.

Темы курсовых работ

1. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Фрикадельки с цветной капустой и помидорами»
2. Проектирование и разработка фирменного блюда «Куриное соте с яблоками»
3. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Курица тушенная с грибами»
4. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Борщ украинский»

5. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Солянка абхазская»
6. Проектирование и разработка фирменного блюда «Стерлядь заливная по-московски»
7. Проектирование и разработка фирменного блюда «Уха рыбацкая»
8. Проектирование и разработка фирменного блюда «Осетрина в сметане, запеченная на сковороде»
9. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Шницель из куриного филе в кляре»
10. Проектирование и разработка фирменного блюда итальянской кухни
11. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Пенне фарро с цуккини»
12. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Баранина по богемски»
13. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Стейк из свинины на гриле с соусом Сальсо»
14. Проектирование и разработка фирменного блюда греческой кухни
15. Проектирование и разработка фирменного блюда китайской кухни
16. Проектирование и разработка фирменного блюда грузинской кухни
17. Проектирование и разработка фирменного блюда французской кухни
18. Проектирование и разработка фирменного блюда венгерской кухни
19. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Цыпленок табака»
20. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Свиная рулька с гарниром»
21. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Картофельная лепешка «Мешок разбойника»»
22. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Среднеазиатский плов»
23. Проектирование и разработка фирменного блюда «Жульен из дичи в кокотнице»
24. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Попьет с черносливом»
25. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Галантин с зеленью»
26. Разработка нормативной документации на блюдо «Котлета по-пожарски»
27. Разработка нормативной документации на блюдо «Свинина маринованная с пряными яблоками»
28. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Эгвиет с фланом из тыквы»
29. Разработка нормативной документации на блюдо «Мясной рулет по-турецки»
30. Разработка нормативной документации на блюдо «Утка по-пекински»

Требования к структуре, содержанию, объему, оформлению курсовых работ (курсовых проектов), процедуре защиты, а также критерии оценки определены в:

- стандарте СТУ 04.02.030-2017 «Курсовые работы (проекты). Выпускные квалификационные работы. Общие требования к структуре и оформлению»;
- положении П 02.016-2018 «О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ»;
- методических указаниях по выполнению курсовой работы.

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

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, регулируются следующими нормативными актами университета:

- положение П 02.016 «О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ»;
- методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для *текущего контроля успеваемости* по дисциплине в рамках действующей в университете балльно-рейтинговой системы применяется следующий порядок начисления баллов:

Таблица 7.4 – Порядок начисления баллов в рамках БРС

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
<b>Первый семестр</b>				
Работа №1 Влияние температуры на растворимость белков (на примере мяса, рыбы, муки)	0	Не выполнил и «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Работа №3 Влияние тепловой кулинарной обработки овощей на извлечение растворимых веществ	0	Не выполнил и «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Работа №5 Клейстерелизация картофельного крахмала	0	Не выполнил и «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Работа №6 Влияние тепловой кулинарной обработки овощей, фруктов и хранение их в горячем состоянии на содержание витамина С	0	Не выполнил и «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Работа №10 Влияние некоторых факторов на появление аномальной окраски мяса при тепловой кулинарной обработки	0	Не выполнил и «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Работа №12 Механическая кулинарная обработка овощей. Приемы тепловой кулинарной обработки продуктов	0	Не выполнил и «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
СРС	0		12	

Итого	0		36	
Посещаемость	0		14	
Зачет	0		60	
Всего	0		100	
Второй семестр				
Работа №13 Технологические приемы приготовления супов на бульонах и заправочных супов	0	Не выполнил и «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Работа №14 Приготовление супов из кур	0	Не выполнил и «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Работа №15 Технология приготовления супов-пюре	0	Не выполнил и «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Работа №16 Технология приготовления супов прозрачных	0	Не выполнил и «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Работа №17 Технология приготовления гарниров к прозрачному бульону	0	Не выполнил и «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Работа №18 Технологические приемы приготовления соусов	0	Не выполнил и «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
СРС	0		12	
Итого	0		36	
Посещаемость	0		14	
Зачет	0		60	
Всего	0		110	
Третий семестр				
Работа №19 Технологические приемы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов	0	Не выполнил и «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Работа №20 Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	0	Не выполнил и «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Работа №21 Блюда из мяса, птицы и субпродуктов	0	Не выполнил и «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Работа №22 Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи	0	Не выполнил и «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Работа №23 Блюда из рыбы, морепродуктов и раков	0	Не выполнил и «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Работа №24 Технология приготовления холодных блюд и закусок	0	Не выполнил и «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
СРС	0		12	
Итого	0		36	
Посещаемость	0		14	
Зачет	0		60	

Всего	0		100	
Четвертый семестр				
Работа №25 Технология приготовления сладких холодных блюд	0	Не выполнил и «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Работа №26 Технология приготовления блюд для диетического питания	0	Не выполнил и «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Работа №27 Приготовление мучных изделий из дрожжевого теста	0	Не выполнил и «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Работа №28 Технология приготовления дрожжевого сдобного теста, изделия из него и горячего напитка	0	Не выполнил и «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Работа №29 Изделия из бездрожжевого теста	0	Не выполнил и «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Работа №30 Технология приготовления мучных кондитерских изделий	0	Не выполнил и «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
СРС	0		12	
Итого	0		36	
Посещаемость	0		14	
Экзамен	0		60	
Всего	0		100	

Для промежуточной аттестации обучающихся, проводимой в виде тестирования, используется следующая методика оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности. В каждом варианте КИМ - 16 заданий (15 вопросов и одна задача).

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:

- задание в закрытой форме – 2 балла,
- задание в открытой форме – 2 балла,
- задание на установление правильной последовательности – 2 балла,
- задание на установление соответствия – 2 балла,
- решение компетентностно-ориентированной задачи – 6 баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование - 36 баллов.

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

### **8.1 Основная учебная литература**

1. Авроров, В. А. Традиционные народные технологии приготовления пищи из натуральных продуктов [Текст] : учебное пособие / В. А. Авроров, Н. В. Моряхина, Н. Д. Тутов. - Старый Оскол : ТНТ, 2012. - 288 с.

### **8.2 Дополнительная учебная литература**

2. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи [Текст] : учебное пособие / Н. Э. Харченко, Л. Г. Чеснокова. - М. : Академия, 2004. - 288 с.

3. Рубина, Е. А. Санитария и гигиена питания [Текст] : учебное пособие / Е. А. Рубина. - М. : Академия, 2005. - 288 с.

4. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник / В. В. Усов. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2006. - 416 с.

5. Бабаев, Ю. А. Учет и контроль в общественном питании [Текст] : учебное пособие / Ю. А. Бабаев, А. М. Петров. - 2-е изд., испр. - М. : ОМЕГА-Л, 2007. - 695 с.

6. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие / А. Т. Васюкова, Т. Любецкая. - Москва : Дашков и Ко, 2014. - 416 с.

### **8.3 Перечень методических указаний**

1. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс] : методические указания по выполнению практических работ для студентов очной и заочной форм обучения / сост. Э. А. Пьяникова. - Курск : ЮЗГУ, 2017. - 190 с.

2. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс] : методические указания по выполнению самостоятельной работы для студентов / сост. Э. А. Пьяникова. - Курск : ЮЗГУ, 2017. - 29 с.

3. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс] : методические указания по выполнению курсовой работы для студентов направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» / сост. Э. А. Пьяникова. - Курск : ЮЗГУ, 2017. - 35 с.

### **8.4 Другие учебно-методические материалы**

Коллекция видеofilмов, посвящённых технологии приготовления пищи.

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

Электронно-библиотечные системы:

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - <http://www.biblioclub.ru>

2. Научная электронная библиотека eLibrary - <http://elibrary.ru>

3. Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина - <http://www.prlib.ru>

4. Информационная система «Национальная электронная библиотека» - <http://изб.рф/>

5. Электронная библиотека ЮЗГУ - <http://library.kstu.kursk.ru>

Современные профессиональные базы данных:

1. БД «Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки (ЭБД РГБ)» - <http://www.diss.rsl.ru>

2. БД «Polpred.com Обзор СМИ» - <http://polpred.com>

3. БД периодики «East View» - <http://www.dlib.estview.com/>

4. База данных Questel Orbit - <http://www.questel.com>

5. База данных Web of Science - <http://www.apps.webofknowledge.com>

6. База данных Scopus - <http://www.scopus.com/>

Информационные справочные системы:

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» - <http://www.consultant.ru/>
2. Информационно-аналитическая система Science Index – электронный читальный зал периодических изданий научной библиотеки.

## **10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Основными видами аудиторной работы студента при изучении дисциплины «Технология приготовления пищи» являются практические занятия. Студент не имеет права пропускать занятия без уважительных причин.

На практических занятиях излагаются и разъясняются основные понятия темы, связанные с ней теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы. В ходе занятия студент должен внимательно слушать и конспектировать материал.

Изучение наиболее важных тем или разделов дисциплины завершают практические занятия, которые обеспечивают: контроль подготовленности студента; закрепление учебного материала; приобретение опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, в том числе аргументации и защиты выдвигаемых положений и тезисов.

Практическому занятию предшествует самостоятельная работа студента, связанная с освоением материала, полученного на лекциях, и материалов, изложенных в учебниках и учебных пособиях, а также литературе, рекомендованной преподавателем.

По согласованию с преподавателем или по его заданию студенты готовят рефераты по отдельным темам дисциплины, выступать на занятиях с докладами. Основу докладов составляет, как правило, содержание подготовленных студентами рефератов.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает по результатам тестирования, собеседования, защиты отчетов по практическим работам, а также по результатам докладов.

Преподаватель уже на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины «Технология приготовления пищи»: конспектирование учебной литературы, составление словарей понятий и терминов и т. п.

В процессе обучения преподаватели используют активные формы работы со студентами: привлечение студентов к творческому процессу на практических занятиях, промежуточный контроль путем отработки студентами пропущенных занятий, участие в групповых и индивидуальных консультациях (собеседовании).

Эти формы способствуют выработке у студентов умения работать с учебником и литературой. Изучение литературы составляет значительную часть самостоятельной работы студента. Это большой труд, требующий усилий и желания студента. В самом начале работы над книгой важно определить цель и направление этой работы. Прочитанное следует закрепить в памяти. Одним из приемов закрепление освоенного материала является конспектирование, без которого немислима серьезная работа над литературой. Систематическое конспектирование помогает научиться правильно, кратко и четко излагать своими словами прочитанный материал.

Самостоятельную работу следует начинать с первых занятий. От занятия к занятию нужно регулярно прочитывать литературу, знакомиться с соответствующими разделами учебника, читать и конспектировать литературу по каждой теме дисциплины. Самостоятельная работа дает студентам возможность равномерно распределить нагрузку, способствует более глубокому и качественному усвоению учебного материала. В случае необходимости студенты обращаются за консультацией к преподавателю по вопросам дисциплины «Технология приготовления пищи» с целью усвоения и закрепления компетенций.

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Технология приготовления пищи» - закрепить теоретические знания, полученные в процессе практических занятий, а также сформировать практические навыки самостоятельного анализа особенностей дисциплины.

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

Операционная система Windows 7 Libre office Microsoft Office 2016  
Лицензионный договор №S0000000722 от 21.12.2015г. с ООО «АйТи46»,  
лицензионный договор №K0000000117 от 21.12.2015 г. с ООО «СМСКанал».

Антивирус Касперского Лицензия 156А-160809-093725-387-506.

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

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа и практических занятий кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров, оснащенные учебной мебелью: Стол преподавателя/1,00; Парты ученические/15,00; Стул ученический/ 29,00; Доска аудиторная; Мультимедиа центр: ноутбук ASUS X50VL PMD-T2330/14"/1024Мб/160GB/сумка/проектор infocus IN24+(39945,45)/1,00;

Микроскоп Gelestron LCD Digital Microscope/1,00; Микроскоп Н604Т тринокулярный/1,00; Коллекция Стекло и изделия из стекла (15 паспарту)/1,00; электроплита ЭПТ -1 «Аркадия-1», Весы ACCULAB VIC-210D2 разр.0.01г. повер (11919,18)/1,00; Весы ACCULAB VIC-710D1(7839,15)/1,00; Шкаф сушильный SNOOL 24/200 сталь цифер. Микроскоп МБС-1 Моск. Опытный з-д ПО1950/1,00 – 10 штук; Таз 30л пласм/1,00; Эл.плитка ЭПНШ-1/1,00; Набор гирь НГ (10мг-100г)-2010/2,00; Весы ВСМ-100-2 (со штативом)-885/4,00; Плитка электрическ. с закрытой спиралью (1322,90)/1,00 – 3 штуки, Поляриметр /1,00; Сахариметр СЦ-4/1,00; рН – метр РН 410/1,00, Мельница универсальная VLM-6 /1,00; Баня водяная шестиместная УТ – 4300Е/1,00, холодильник EXQVISIT N R 241/6/1,00, Рефрактометр ИРФ-454Б2М/1,00, Баня водяная LT-TW/8 LABTEX (18769,43)/1,00, Мешалка магнитная MS-3000б/подогр (6339,43)/1,00; рН-метр Testo 206рН 1/ 1,00, Тестер качества масла для фритюра Testo 270, Шкаф расстойный лабораторный ШРЛ-0,65/1,00, Шкаф хлебопекарный ШХЛ – 0,65/1,00, чайная ложка, тарелка\*4, дуршлаг, вилка столовая, вилка салатная, нож столов/12,0, нож\*4, Тарелка\*1, Тарелка\*5/4,00, Нож\*3/1,00, Тарелка д/СВЧ/1,00, Нож\*2/1,00, Набор салатников/1,0, Набор мисок/1,00, Стаканы н-р 3 шт/1,00, Кастрюля д/СВЧ\*1/1,00, ложка столовая ср/1,00, Набор д/кухни 6 пр\*1/1,00, весы кухонные 2582/1,00, кофемолка \*VITER\*/1,00, Кастрюля д/СВЧ/1,00, Тостер 2383/1,00, Набор кастрюль/1,00, Миксер 2643 с чашей/1,00, судок/1,00, турка/1,00, сковорода/1,00, Вискозиметр ВПЖ-2 1,31/1,00, Перемещивающее устройство ПЭ-0034/1,00. Центрифуга лабор. Москва Главснаб ПО-100/1,00, Фотоэлектроколориметр НИСа/1,00

### **13 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

*Для лиц с нарушением слуха* возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с

нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

*Для лиц с нарушением зрения* допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

*Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата,* на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

