Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Емельянов Иван Павлович
Должность: декан МТФ
Дата подписания: 03.09.2026 14:01:58
Уникальный программный ключ:
bd504ef43b4086c45cd8210436c3dad295d08a8697ed632cc54ab852a9c86121

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Технология приготовления пищи»

Цель преподавания дисциплины

Цель преподавания дисциплины «Технология приготовления пищи» сформировать у студентов профессиональные знания 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.

Задачи изучения дисциплины

Основные задачи преподавания дисциплины:

- изучить ассортимент и технологии 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;
- овладеть практическими навыкам и умениям по рациональным способам обработки пищевых продуктов на всех этапах технологического процесса от первичной обработки сырья до получения готовых к употреблению блюд;
- овладеть навыками составления технологической документации.

Индикаторы компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины

ОПК-4.2 - Организует технологический процесс производства продуктов питания

Разделы дисциплины

Теоретические основы технологии продуктов общественного питания. Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов. Процессы, происходящие при тепловой обработки. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции. Супы. Технологические приемы приготовления соусов. Технологические приемы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Технологические приемы приготовления блюд из мяса, птицы и субпродуктов. Технологические приемы приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Холодные блюда и закуски. Сладкие блюда. Блюда для диетического питания. Технологические приемы в мучных изделиях из различных видов теста.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

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

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

«01» 03 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ
(наименование дисциплины)

ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья,
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания»
наименование направленности (профиля, специализации)

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

Курск -2022

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета (протокол № 7 «28» 02 2022 г.).

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания» на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров № 12 «01» 03 2022 г.
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Э.А. Пьяникова

Разработчик программы
к.т.н., доцент _____ Э.А. Пьяникова
(ученая степень и ученое звание, Ф.И.О.)

Согласовано:
Директор научной библиотеки _____ В.Г. Макаровская

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол №9 «27» 02 2023 г., на заседании кафедры ТТ и ЭТ протокол №11 от 16.02.2023 г.
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Пьяникова Э.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол №9 «27» 03 2024 г., на заседании кафедры ТТ и ЭТ протокол №13 от 27.03.2024 г.
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Пьяникова Э.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол №9 «31» 03 2025 г., на заседании кафедры ТТ и ЭТ протокол №13 от 31.03.2025
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Пьяникова Э.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол №12 «28» 06 2016 г., на заседании кафедры ТПиП от 25.06.2026г. протокол №18.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Е.А. Быкинова

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол №_«__»___20_г., на заседании кафедры_____.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол №_«__»___20_г., на заседании кафедры_____.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол №_«__»___20_г., на заседании кафедры_____.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

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

1.1 Цель дисциплины

Формирование профессиональных 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

1. Изучение ассортимента и технологии приготовления кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий с позиций современных представлений науки о питании;
2. Формирование понимания необходимости ведения технологических процессов, обеспечивающих производство продукции высокого качества, ее безопасность для жизни и здоровья потребителей;
3. Овладение 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;
4. Овладение навыками составления технологической документации.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 1.3 – Результаты обучения по дисциплине

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		*Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной*	*Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций*
код компетенции	*наименование компетенции*		
ОПК-4	Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ОПК-4.2 Организует технологический процесс производства продуктов питания	***Знать:*** особенности технологии производства продуктов питания ***Уметь:*** применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности):*** навыками и способами применения специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания

2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Технология приготовления пищи» входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули») основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания». Дисциплина изучается на 1 и 2 курсе в 1,2,3 и 4 семестре.

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 16 зачетные единицы (з.е.), 576 академических часов.

Таблица 3 – Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	576
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего)	322,55
в том числе:	
лекции	не предусмотрены
лабораторные занятия	318
практические занятия	не предусмотрены
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	154,45
Контроль (подготовка к экзамену)	99
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АттКР)	4,55
в том числе:	
зачет	0,1
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	1,0
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	3,45

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
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 обработки	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 рецитирующих сахаров при тепловой кулинарной обработке овощей. Клейстерелизация картофельного крахмала. Влияние тепловой кулинарной обработки овощей, фруктов и хранение их в горячем состоянии на содержание витамина С. Микроскопия препаратов мышечной ткани из разных частей туши. Сравнение органолептических показателей и состава мясного и косного 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.
4	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции. Супы.	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.
5	Технологические приемы приготовления соусов	Значение соусов в питании, сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов, технология приготовления

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
		соусов: мясные соусы, основной белый соус и его производные, рыбные соусы, грибные соусы, молочные соусы, сметанные, яично-масленые, соусы на растительном масле, соусы на уксусе, масляные соусы. Требования к качеству соусов. Сроки хранения.
6	Технологические приемы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.	Значение овощных блюд в питании. Вареные и припущенные овощи и грибы. Жаренные овощи. Тушеные и запечённые овощи. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.
7	Технологические приемы приготовления блюд из мяса, птицы и субпродуктов.	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.
8	Технологические приемы приготовления блюд из рыбы и морепродуктов	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.
9	Холодные блюда и закуски	Приготовление холодных блюд (салатов и мясных блюд). Технология приготовления блюд. Приготовление холодных блюд овощных и рыбных.
10	Сладкие блюда	Сладкие холодные блюда, Приготовление холодных сладких блюд, технология приготовления блюд, горячие сладкие блюда, технология приготовления горячих сладких блюд.
11	Блюда для диетического питания	Приготовление блюд для диетического питания. Технология приготовления блюд.
12	Технологические приемы в мучных изделиях из различных видов теста	Виды теста и его использование. Приготовление 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	Формы текущего контроля	Компе-тенции
		лек.,	№	№			

		час	лаб.	пр.	материалы	успеваемости (по неделям семестра)	
1	2	3	4	5	6	7	8
Первый семестр							
1	Теоретические основы технологии продуктов общественного питания	-	1	-	У-1, У-2, У-3, МУ-1, МУ-2	Т4, С4, З4	ОПК-4.2
2	Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов	-	2	-	У-1, У-2, У-3, У-4, МУ-1, МУ-2	Т8, С8, З8	ОПК-4.2
3	Процессы, происходящие при тепловой обработки	-	3-12	-	У-1, У-2, У-3, У-4, МУ-1, МУ-2	С16,Т18, З18	ОПК-4.2
Второй семестр							
4	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции. Супы.	-	13-17	-	У-1, У-2, У-3-7, МУ-1, МУ-2	С12, Т12, З12	ОПК-4.2
5	Технологические приемы приготовления соусов	-	18	-	У-1, У-2, МУ-1, МУ-2	С18,Т18,З4	ОПК-4.2
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	С4, Т4, З4	ОПК-4.2
7	Технологические приемы приготовления блюд из мяса, птицы и субпродуктов.	-	21,22	-	У-1, У-2, МУ-1, МУ-2	С8,Т8, З8	ОПК-4.2
8	Технологические приемы приготовления блюд из рыбы и морепродуктов	-	23	-	У-1, У-2, МУ-1, МУ-2	С12,Т12, З12	ОПК-4.2

9	Холодные блюда и закуски	-	24	-	У-1, У-2, МУ-1, МУ-2	С18, Т18, З18	ОПК-4.2
Четвертый семестр							
10	Сладкие блюда	-	25	-	У-1, У-2, МУ-1, МУ-2	С8,Т8, З8	ОПК-4.2
11	Блюда для диетического питания	-	26	-	У-1-10, МУ-1, МУ-2	С12, Т12, З12	ОПК-4.2
12	Технологические приемы в мучных изделиях из различных видов теста	-	27-30	-	У-1, У-2, МУ-1, МУ-2	С18,Т18,З18	ОПК-4.2

С - собеседование, Т – тестирование, З - задачи

4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

4.2.1 Лабораторные работы

Таблица 4.2.1 – Лабораторные работы

№	Наименование лабораторной работы	Объем, час.
1	2	3
Первый семестр		
1	Влияние температуры на растворимость белков (на примере мяса, рыбы, муки).	8
2	Влияние различных факторов на гидролиз сахарозы	8
3	Влияние тепловой кулинарной обработки овощей на извлечение растворимых веществ.	8
4	Накопление рецитирующих сахаров при тепловой кулинарной обработке овощей.	8
5	Клейстерелизация картофельного крахмала.	6
6	Влияние тепловой кулинарной обработки овощей, фруктов и хранение их в горячем состоянии на содержание витамина С.	8
7	Микроскопия препаратов мышечной ткани из разных частей туши.	8
8	Влияние некоторых факторов на изменение окраски свеклы	4
9	Сравнение органолептических показателей и состава мясного и косного бульонов.	8
10	Влияние некоторых факторов на появление аномальной окраски мяса при тепловой кулинарной обработки.	8
11	Изменение органолептических показателей, физических свойств и степени окисленности растительного масла в процессе фритюрной жарки.	8
12	Механическая кулинарная обработка овощей. Приемы тепловой кулинарной обработки продуктов.	8
	Итого за семестр	90 часа
Второй семестр		
13	Технологические приемы приготовления супов на бульонах и заправочных супов	32
14	Приготовления супов из кур	8

15	Технология приготовления супов-пюре	20
16	Технология приготовления супов прозрачных	4
17	Технология приготовления гарниров к прозрачному бульону	4
18	Технологические приемы приготовления соусов	4
	Итого	72 часа
Третий семестр		
19	Технологические приемы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов	12
20	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	4
21	Блюда из мяса, птицы и субпродуктов	24
22	Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи	12
23	Блюда из рыбы, морепродуктов и раков	16
24	Технология приготовления холодных блюд и закусок	4
	Итого	72 часа
Четвертый семестр		
25	Технология приготовления сладких холодных блюд	14
26	Технология приготовления блюд для диетического питания	14
27	Приготовление мучных изделий из дрожжевого теста	14
28	Технология приготовления дрожжевого сдобного теста, изделия из него и горячего напитка	14
29	Изделия из бездоржжевого теста	14
30	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	14
	Итого	84 часа
Итого		288

4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

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	9 неделя	8
2	Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов	18 неделя	8,85
Итого			16,85 часов
Второй семестр			
3	Процессы, происходящие при тепловой обработки	18 неделя	34,85
	Итого		34,85 часов
Третий семестр			
4	Технологические процессы приготовления	9 неделя	10

	кулинарной продукции. Супы.		
5	Технологические приемы приготовления соусов	18 неделя	9,9
Итого			19,9 часов
Четвертый семестр			
6	Технологические приемы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.	6 неделя	17
7	Технологические приемы приготовления блюд из мяса, птицы и субпродуктов.	12 неделя	18
8	Технологические приемы приготовления блюд из рыбы и морепродуктов	18 неделя	18
Итого			134 часа
Пятый семестр			
9	Холодные блюда и закуски	9 неделя	50
10	Сладкие блюда	18 неделя	47,9
	Итого		97,9 часов
Шестой семестр			
11	Блюда для диетического питания	9 неделя	11
12	Технологические приемы в мучных изделиях из различных видов теста	18 неделя	10,88
	Итого		21,88 часов
Итого			154,45

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

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплин 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 предоставления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств.
- путем разработки:

– методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов;

– тем рефератов;

– вопросов к зачетам и экзаменам;

–методических указаний к выполнению лабораторных 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

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся. В рамках дисциплины предусмотрены встречи со специалистами предприятий пищевой индустрии г. Курска и Курской области.

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

№	Наименование раздела (темы лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час.
1	2	3	4
1	Лабораторная работа. Влияние некоторых факторов на появление аномальной окраски мяса при тепловой кулинарной обработки.	Разбор конкретных ситуаций	8
Итого:			8

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 основной профессиональной образовательной программы

Таблица 7.1 – Этапы формирования компетенций

Код и наименование компетенции	Этапы* формирования компетенций и дисциплины (модули)и практики, при изучении/ прохождении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
ОПК-4.2 - Организует технологический процесс производства продуктов питания из сырья животного происхождения	Технология приготовления пищи	Технология приготовления пищи	Технологическое оборудование хлебобулочного производства Технологическое оборудование кондитерского производства Технологическое оборудование макаронного производства Производственная организационно-управленческая практика

**Этапы для РПД всех форм обучения определяются <u>по учебному плану очной формы обучения</u> следующим образом:*

Этап	Учебный план очной формы обучения/ семестр изучения дисциплины		
	Бакалавриат	Специалитет	Магистратура
Начальный	1-3 семестры	1-3 семестры	1 семестр
Основной	4-6 семестры	4-6 семестры	2 семестр

Завершающий	7-8 семестры	7-10 семестры	3-4 семестр

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

- при наличии дисциплин, изучающихся в разных семестрах, – распределить их по этапам в зависимости от № семестра изучения (начальный этап соответствует более раннему семестру, основной и завершающий – более поздним семестрам);
- 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 *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
ОПК-4 начальный, основной, завершающий	ОПК-4.2 - Организует технологический процесс производства продуктов питания из сырья животного происхождения	**Знать:** - фрагментарно особенности технологии производства продуктов питания; **Уметь:** - применять начальные знания в области технологии производства продуктов питания; **Владеть (или Иметь опыт деятельности):** - начальными навыками и способами применения знаний в области технологии производства продуктов питания.	**Знать:** - особенности технологии производства продуктов питания; **Уметь:** - применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания. **Владеть (или Иметь опыт деятельности):** - определенными навыками и способами применения специализированных знаний в области технологии производства	**Знать:** - в полном объеме особенности технологии производства продуктов питания, требования к качеству сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции. **Уметь:** - применять специализированные знания в области технологии производства

Код компетенции/ этап *(указывается название этапа из п.7.1)*	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
			продуктов питания для освоения профильных технологических дисциплин.	продуктов питания и определять этапы технологического процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции. **Владеть (или Иметь опыт деятельности):** - систематическим и навыками и способами применения специализирован-ных знаний в области технологии производства продуктов питания

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 основной профессиональной образовательной программы

Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля успеваемости

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируе-	Технология формирования	Оценочное средство		Описание шкал
				Наимено-	№№	

		мой компетенции (или ее частей)		вание	Задания	оценивания
1	2	3	4	5	6	7
1	Теоретические основы технологии продуктов общественного питания	ОПК-4.2	СРС Лабораторная работа	БТЗ	1-21	Согласно табл. 7.2
				Собеседование	1-4	
				Задача	1-3	
2	Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов	ОПК-4.2	СРС Лабораторная работа	БТЗ	22-45	Согласно табл. 7.2
				Собеседование	1-10	
				Задача	1-4	
3	Процессы, происходящие при тепловой обработки	ОПК-4.2	СРС, Лабораторная работа	БТЗ	46-68	Согласно табл. 7.2
				Собеседование	1-51	
				Задача	1.2	
4	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции. Супы.	ОПК-4.2	СРС, Лабораторная работа	БТЗ	69-81	Согласно табл. 7.2
				Собеседование	1-36	
				Задача	1-6	
5	Технологические приемы приготовления соусов	ОПК-4.2	СРС, Лабораторная работа	БТЗ	82-89	Согласно табл. 7.2
				Собеседование	1-5	
				Задача	1-4	
6	Технологические приемы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.	ОПК-4.2	СРС, Лабораторная работа	Собеседование	90-128	Согласно табл. 7.2
				БТЗ	1-7	
				Задача	1-16	
7	Технологические приемы приготовления блюд из мяса, птицы и субпродуктов.	ОПК-4.2	СРС, Лабораторная работа	БТЗ	129-172	Согласно табл. 7.2
				Собеседование	1-8	
				Задача	1-11	
8	Технологические приемы	ОПК-4.2	СРС, Лабораторная	БТЗ	173-200	Согласно табл. 7.2
				Собеседование	1-8	

	приготовления блюд из рыбы и морепродуктов		работа	Задача	1-5	
9	Холодные блюда и закуски	ОПК-4.2	СРС, Лабораторная работа	БТЗ	201-210	Согласно табл. 7.2
				Собеседование	1-11	
				Задача	1-3	
10	Сладкие блюда	ОПК-4.2	СРС, Лабораторная работа	БТЗ	211-223	Согласно табл. 7.2
				Собеседование	1-17	
				Задача	1,2	
11	Блюда для диетического питания	ОПК-4.2	СРС	БТЗ	224-237	Согласно табл. 7.2
				Собеседование	1-17	
				Задача		
12	Технологические приемы в мучных изделиях из различных видов теста	ОПК-4.2	СРС, Лабораторная работа	БТЗ	238-346	Согласно табл. 7.2
				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»

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

Впишите ответ_____

4. 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 тест 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»

8. Дайте характеристику классу углеводов.
9. Опишите химическое строение сахарозы.
10. Какие химические превращения сахарозы Вы знаете?
11. Чем ферментный гидролиз сахарозы отличается от химического?
12. Что такое компот? Каковы методы его приготовления?
13. Опишите методы определения сахаров.
14. 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.

Темы курсовых работ

1. Организация процесса приготовления и приготовление прозрачных супов.
2 Организация процесса приготовления и приготовление пюреобразных супов.
3 Организация процесса приготовления и приготовление национальных супов русской кухни.
4 Организация процесса приготовления и приготовление холодных супов в славянских кухнях

5 Организация процесса приготовления и приготовление гарниров, пирожков и гренок для сложных супов.

6 Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из грибов и сыра.

7 Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей.

8 Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из отварной и припущенной рыбы.

9 Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы жареной основным способом.

10 Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы жареной во фритюре.

11 Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из тушеной и запеченной рыбы.

12 Организация процесса приготовления сложных горячих закусок из рыбы и морепродуктов.

13 Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса, жаренного крупным куском.

14 Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих жареных блюд из говядины, жаренной порционными кусками.

15 Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих жареных блюд из свинины и баранины.

16 Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из тушеного и запеченного мяса.

17 Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса, жаренного на открытом огне.

18 Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса, жаренного в сковороде «вок».

19 Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса, запеченного в фольге и в тесте.

20 Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса диких животных.

21 Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из птицы, запеченной целиком.

22 Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих жареных блюд из филе птицы.

23 Организация процесса приготовления и приготовление блюд из птицы фаршированной.

24 Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из котлетной и кнельной массы из птицы и дичи.

25 Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из кролика.

26 Организация процесса приготовления и приготовление горячих соусов и заправок для блюд из мяса и птицы.

27 Организация процесса приготовления и приготовление горячих соусов на основе красного основного соуса.

28 Организация процесса приготовления и приготовление горячих соусов на основе белого основного соуса.

29 Организация процесса приготовления и приготовление блюд вегетарианской кухни.

30 Организация процесса приготовления и приготовление рождественских блюд.

31 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей продукции национальной кухни Кавказа.

32 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей продукции национальной кухни Италии.

33 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей продукции национальной кухни Франции.

34 Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из картофеля и корнеплодов в русской кухне.

35 Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из круп в русской кухне.

36 Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Фрикадельки с цветной капустой и помидорами»

37 Проектирование и разработка фирменного блюда «Куриное соте с яблоками»

38 Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Курица тушенная с грибами»

39 Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Борщ украинский»

40 Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Солянка абхазская»

41 Проектирование и разработка фирменного блюда «Стерлядь заливная по-московски»

42 Проектирование и разработка фирменного блюда «Уха рыбацкая»

43 Проектирование и разработка фирменного блюда «Осетрина в сметане, запеченная на сковороде»

44 Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Шницель из куриного филе в кляре»

45 Проектирование и разработка фирменного блюда итальянской кухни

46 Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Пенне фарро с цуккини»

47 Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Баранина по богемски»

48 Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Стейк из свинины на гриле с соусом Сальсо»

49 Проектирование и разработка фирменного блюда греческой кухни

50 Проектирование и разработка фирменного блюда китайской кухни

51 Проектирование и разработка фирменного блюда грузинской кухни

52 Проектирование и разработка фирменного блюда французской кухни

53 Проектирование и разработка фирменного блюда венгерской кухни

54 Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Цыпленок табака»

55 Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Свиная рулька с гарниром»

56 Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Картофельная лепешка «Мешок разбойника»»

57 Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Среднеазиатский плов»

58 Проектирование и разработка фирменного блюда «Жульен из дичи в кокотнице»

59 Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Попьет с черносливом»

60 Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Галантин с зеленью»

61 Разработка нормативной документации на блюдо «Котлета по-пожарски»

62 Разработка нормативной документации на блюдо «Свинина маринованная с пряными яблоками»

63 Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Эгвиет с фланом из тыквы»

64 Разработка нормативной документации на блюдо «Мясной рулет по-турецки»

65 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.

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме экзаменов и зачета. Экзамены и зачет проводится в виде бланкового и 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 (или опыт деятельности) 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 _____ ^{0}С.

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

2- зачистка от загрязнений и клейм, 2 - обмывание теплой водой, 3 - обмывание холодной водой, 4 - обсушивание, 5 - разделка туш на части, обвалка и жиловка, 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.

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
Первый семестр				
Работа №1 Влияние температуры на растворимость белков (на примере мяса, рыбы, муки)	1	Выполнил но «не защитил»	3	Выполнил и «защитил»
Работа №2 Влияние различных факторов на гидролиз сахарозы	1	Выполнил но «не защитил»	3	Выполнил и «защитил»
Работа №3 Влияние тепловой кулинарной обработки овощей на извлечение растворимых веществ	1	Выполнил но «не защитил»	3	Выполнил и «защитил»
Работа №4 Накопление рецитирующих сахаров при тепловой кулинарной обработке овощей	1	Выполнил но «не защитил»	3	Выполнил и «защитил»
Работа №5 Клейстерелизация картофельного крахмала	1	Выполнил но «не защитил»	3	Выполнил и «защитил»
Работа №6 Влияние тепловой кулинарной обработки овощей, фруктов и хранение их в	1	Выполнил но «не защитил»	3	Выполнил и «защитил»

горячем состоянии на содержание витамина С				
Работа №7 Микроскопия препаратов мышечной ткани из разных частей туши	1	Выполнил но «не защитил»	3	Выполнил и «защитил»
Работа №8 Влияние некоторых факторов на изменение окраски свеклы	1	Выполнил но «не защитил»	3	Выполнил и «защитил»
Работа №9 Сравнение органолептических показателей и состава мясного и косного бульонов	1	Выполнил но «не защитил»	3	Выполнил и «защитил»
Рабата №10 Влияние некоторых факторов на появление аномальной окраски мяса при тепловой кулинарной обработки	1	Выполнил но «не защитил»	3	Выполнил и «защитил»
Рабата №11 Изменение органолептических показателей, физических свойств и степени окисленности растительного масла в процессе фритюрной жарки	1	Выполнил но «не защитил»	3	Выполнил и «защитил»
Рабата №12 Механическая кулинарная обработка овощей. Приемы тепловой кулинарной обработки продуктов	1	Выполнил но «не защитил»	3	Выполнил и «защитил»
СРС	12		12	
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Зачет	0		36	
Всего	24		100	
Второй семестр				
Рабата №13 Технологические приемы приготовления супов на бульонах и заправочных супов	2	Выполнил но «не защитил»	6	Выполнил и «защитил»
Рабата №14 Приготовления супов из кур	2	Выполнил но «не защитил»	6	Выполнил и «защитил»
Рабата №15 Технология приготовления супов-пюре	2	Выполнил но «не защитил»	6	Выполнил и «защитил»
Рабата №16 Технология приготовления супов прозрачных	2	Выполнил но «не защитил»	6	Выполнил и «защитил»
Рабата №17 Технология приготовления гарниров к прозрачному бульону	2	Выполнил но «не защитил»	6	Выполнил и «защитил»
Рабата №18 Технологические приемы приготовления соусов	2	Выполнил но «не защитил»	6	Выполнил и «защитил»
СРС	12		12	
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Зачет	0		36	
Всего	24		100	
Третий семестр				
Рабата №19 Технологические приемы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов	2	Выполнил но «не защитил»	6	Выполнил и «защитил»
Рабата №20 Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	2	Выполнил но «не защитил»	6	Выполнил и «защитил»
Рабата №21 Блюда из мяса, птицы и субпродуктов	2	Выполнил но «не защитил»	6	Выполнил и «защитил»

Рабата №22 Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи	2	Выполнил но «не защитил»	6	Выполнил и «защитил»
Рабата №23 Блюда из рыбы, морепродуктов и раков	2	Выполнил но «не защитил»	6	Выполнил и «защитил»
Рабата №24 Технология приготовления холодных блюд и закусок	2	Выполнил но «не защитил»	6	Выполнил и «защитил»
СРС	12		12	
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Зачет	0		36	
Всего	24		100	
Четвертый семестр				
Рабата №25 Технология приготовления сладких холодных блюд	2	Выполнил но «не защитил»	6	Выполнил и «защитил»
Рабата №26 Технология приготовления блюд для диетического питания	2	Выполнил но «не защитил»	6	Выполнил и «защитил»
Рабата №27 Приготовление мучных изделий из дрожжевого теста	2	Выполнил но «не защитил»	6	Выполнил и «защитил»
Рабата №28 Технология приготовления дрожжевого сдобного теста, изделия из него и горячего напитка	2	Выполнил но «не защитил»	6	Выполнил и «защитил»
Рабата №29 Изделия из бездоржжевого теста	2	Выполнил но «не защитил»	6	Выполнил и «защитил»
Рабата №30 Технология приготовления мучных кондитерских изделий	2	Выполнил но «не защитил»	6	Выполнил и «защитил»
СРС	12		12	
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Экзамен	0		36	
Всего	24		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

8. 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.

9. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова и др. ; под ред. А. С. Ратушного. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 336 с. - Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496162

10. Пасько, О. В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, Е. В. Кулагина ; под редакцией Д. П. Маевский. - Омск : Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2014. - 211 с. - URL: https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=26711 (дата обращения: 17.09.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.

8.2 Дополнительная учебная литература

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

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

13. 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.

14. 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.

7. 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 Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. И. Мглинец. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2018. — 208 с. - Режим доступа : https://www.iprbookshop.ru/75698.html

9 Каркина, О. И. Технология приготовления блюд детского питания. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. И. Каркина. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 200 с. - Режим доступа: https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=84899

10 Максимович, М. И. Технология приготовления блюд для детского и лечебно-профилактического питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / М. И. Максимович. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 284 с. - Режим доступа: https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=84900

8.3 Перечень методических указаний

1 Технология приготовления пищи [Электронный ресурс] : методические указания по выполнению лабораторных работ / сост. Э. А. Пьяникова. - Электрон. текстовые дан. (1 744 КБ). - Курск : ЮЗГУ, 2021. - 187 с.

2 Технология приготовления пищи [Электронный ресурс] : методические указания по выполнению самостоятельной работы / сост. Э. А. Пьяникова. - Курск : ЮЗГУ, 2021. - 21 с.

3 Технология приготовления пищи [Электронный ресурс] : методические указания по выполнению курсовой работы / сост. Э. А. Пьяникова. - Курск : ЮЗГУ, 2021. - 40 с.

8.4 Другие учебно-методические материалы

Коллекция видеофильмов, посвящённых технологии приготовления пищи.

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

Электронно-библиотечные системы:

6. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - http://www.biblioclub.ru
7. Научная электронная библиотека eLibrary - http://elibrary.ru
8. Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина - http://www.prlib.ru
9. Информационная система «Национальная электронная библиотека» - http://изб.рф/
10. Электронная библиотека ЮЗГУ - http://library.kstu.kursk.ru

Современные профессиональные базы данных:

66БД «Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки (ЭБД РГБ) - http://www.diss.rsl.ru

67БД «Polpred.com Обзор СМИ» - http://polpred.com

68БД периодики «East View» - http://www.dlib.estview.com/

69База данных Questel Orbit - http://www.questel.com

70База данных Web of Science - http://www.apps.webofknowledge.com

71База данных Scopus - http://www.scopus.com/

Информационные справочные системы:

3. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» - http://www.consultant.ru/
4. 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 лабораторные занятия. Студент не имеет права пропускать занятия без уважительных причин.

На лабораторных 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 лабораторные 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.

Лабораторному 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 готовить 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 лабораторных 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 немыслима 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 лабораторных 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 №К0000000117 от 21.12.2015 г. с ООО «СМСКанал».

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

Консультант + Договор №219894 от 19.12.2016 г.

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

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа и лабораторных занятий кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров, оснащенные учебной мебелью: Стол преподавателя/1,00; Парта ученическая/15,00; Стул ученический/ 29,00; Доска аудиторная; Мультимедиа центр: ноутбук ASUS X50VL PMD-T2330/14”/1024Mb/160GB/сумка/проектор infocus IN24+(39945,45)/1,00; Микроскоп Gelestron LCD Digital Microscope/1,00; Микроскоп Н604Т тринокулярный/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 SNOL 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; pH – метр PH 410/1,00, Мельница универсалная VLM-6 /1,00; Баня водяная шестиместная UT – 4300E/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; pH-метр Testo 206pH 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. Центрефуга лабор. Москва Главснаб ПО-100/1,00

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).

14 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу дисциплины

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	измененных	замененных	аннулированных	новых			

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

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

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

«18» 06 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ
(наименование дисциплины)

ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья,
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания»
наименование направленности (профиля, специализации)

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

Курск -2021

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета (протокол № 9 «25» июня 2021 г.).

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания» на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров №17 «7» июня 2021 г.
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Э.А. Пьяникова

Разработчик программы
к.т.н., доцент _____ Э.А. Пьяникова
(ученая степень и ученое звание, Ф.И.О.)

Согласовано:
Директор научной библиотеки _____ В.Г. Макаровская

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол №7 «28» 02 2022 г., на заседании кафедры ТТиЭТ протокол N 12 от 01.03.22 г.
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Пьяникова Э.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол №9 «27» 02 2023 г., на заседании кафедры ТТиЭТ протокол N11 от 16.02.2023 г.
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Пьяникова Э.А

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол №9 «27» 03 2024 г., на заседании кафедры ТТиЭТ протокол N13 от 27.03.2024 г.
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Пьяникова Э.А

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол №9 «31» 03 2025г., на заседании кафедры ПиЖТ протокол №13 от 31.03.2025.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Э.А. Галимова

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол №12 «23» 06 2026г., на заседании кафедры ПиЖТ от 25.06.2026г. протокол №18.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Э.А. Галимова

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол №_«__»___20_г., на заседании кафедры_____.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол №_«__»___20_г., на заседании кафедры_____.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

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

1.1 Цель дисциплины

Формирование профессиональных 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

1. Изучение ассортимента и технологии приготовления кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий с позиций современных представлений науки о питании;
2. Формирование понимания необходимости ведения технологических процессов, обеспечивающих производство продукции высокого качества, ее безопасность для жизни и здоровья потребителей;
3. Овладение 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;
4. Овладение навыками составления технологической документации.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 1.3 – Результаты обучения по дисциплине

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		*Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной*	*Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций*
код компетенции	*наименование компетенции*		
ОПК-4	Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ОПК-4.2 Организует технологический процесс производства продуктов питания	***Знать:*** особенности технологии производства продуктов питания ***Уметь:*** применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности):*** навыками и способами применения специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания

2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Технология приготовления пищи» входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули») основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания». Дисциплина изучается на 1 и 2 курсе в 1,2,3 и 4 семестре.

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 16 зачетные единицы (з.е.), 576 академических часов.

Таблица 3 – Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	576
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего)	44
в том числе:	
лекции	не предусмотрены
лабораторные занятия	44
практические занятия	не предусмотрены
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	509,58
Контроль (подготовка к экзамену)	21
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АттКР)	1,42
в том числе:	
зачет	0,3
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	1,0
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
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 обработки	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 рецитирующих сахаров при тепловой кулинарной обработке овощей. Клейстерелизация картофельного крахмала. Влияние тепловой кулинарной обработки овощей, фруктов и хранение их в горячем состоянии на содержание витамина С. Микроскопия препаратов мышечной ткани из разных частей туши. Сравнение органолептических показателей и состава мясного и косного 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.
4	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции. Супы.	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.
5	Технологические приемы приготовления соусов	Значение соусов в питании, сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов, технология приготовления

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
		соусов: мясные соусы, основной белый соус и его производные, рыбные соусы, грибные соусы, молочные соусы, сметанные, яично-масленые, соусы на растительном масле, соусы на уксусе, масляные соусы. Требования к качеству соусов. Сроки хранения.
6	Технологические приемы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.	Значение овощных блюд в питании. Вареные и припущенные овощи и грибы. Жаренные овощи. Тушеные и запечённые овощи. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.
7	Технологические приемы приготовления блюд из мяса, птицы и субпродуктов.	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.
8	Технологические приемы приготовления блюд из рыбы и морепродуктов	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.
9	Холодные блюда и закуски	Приготовление холодных блюд (салатов и мясных блюд). Технология приготовления блюд. Приготовление холодных блюд овощных и рыбных.
10	Сладкие блюда	Сладкие холодные блюда, Приготовление холодных сладких блюд, технология приготовления блюд, горячие сладкие блюда, технология приготовления горячих сладких блюд.
11	Блюда для диетического питания	Приготовление блюд для диетического питания. Технология приготовления блюд.
12	Технологические приемы в мучных изделиях из различных видов теста	Виды теста и его использование. Приготовление 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	Формы текущего	Компе-тенции
		лек.,	№	№			

		час	лаб.	пр.	материалы	контроля успеваемости (по неделям семестра)	
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Теоретические основы технологии продуктов общественного питания	-	1	-	У-1, У-2, У-3, МУ-1, МУ-2	Т4, С4, З4	ОПК-4.2
2	Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов	-	2	-	У-1, У-2, У-3, У-4, МУ-1, МУ-2	Т8, С8, З8	ОПК-4.2
3	Процессы, происходящие при тепловой обработки	-	3	-	У-1, У-2, У-3, У-4, МУ-1, МУ-2	С16,Т18, З18	ОПК-4.2
4	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции. Супы.	-	4,5	-	У-1, У-2, У-3, МУ-1, МУ-2	С12, Т12, З12	ОПК-4.2
5	Технологические приемы приготовления соусов	-	6	-	У-1, У-2, МУ-1, МУ-2	С18,Т18,З4	ОПК-4.2
6	Технологические приемы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.	-	7	-	У-1, У-2, МУ-1, МУ-2	С4, Т4, З4	ОПК-4.2
7	Технологические приемы приготовления блюд из мяса, птицы и субпродуктов.	-	8	-	У-1, У-2, МУ-1, МУ-2	С8,Т8, З8	ОПК-4.2
8	Технологические приемы приготовления блюд из рыбы и морепродуктов	-	9	-	У-1, У-2, МУ-1, МУ-2	С12,Т12, З12	ОПК-4.2
9	Холодные блюда и закуски	-	10	-	У-1, У-2, МУ-1, МУ-2	С18, Т18, З18	ОПК-4.2

10	Сладкие блюда	-	11	-	У-1, У-2, МУ-1, МУ-2	С8,Т8, З8	ОПК-4.2
11	Блюда для диетического питания	-	-	-	У-1, У-2, МУ-1, МУ-2	С12, Т12, З12	ОПК-4.2
12	Технологические приемы в мучных изделиях из различных видов теста	-	12	-	У-1, У-2, МУ-1, МУ-2	С18,Т18,З18	ОПК-4.2

С - собеседование, Т – тестирование, З - задачи

4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

4.2.1 Лабораторные работы

Таблица 4.2.1 – Лабораторные работы

№	Наименование лабораторной работы	Объем, час.
1	2	3
	Первый семестр	
1	Влияние температуры на растворимость белков (на примере мяса, рыбы, муки).	4
2	Влияние тепловой кулинарной обработки овощей на извлечение растворимых веществ.	4
	Итого за семестр	8 часов
	Второй семестр	
3	Механическая кулинарная обработка овощей. Приемы тепловой кулинарной обработки продуктов.	4
	Итого за семестр	4 часа
	Третий семестр	
4	Технологические приемы приготовления супов на бульонах и заправочных супов	4
5	Технология приготовления супов-пюре	4
6	Технологические приемы приготовления соусов	4
	Итого за семестр	12 часов
	Четвертый семестр	
7	Технологические приемы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов	2
8	Блюда из мяса, птицы и субпродуктов	4
9	Блюда из рыбы, морепродуктов и раков	4
	Итого за семестр	10 часов
	Пятый семестр	
10	Технология приготовления холодных блюд и закусок	2
11	Технология приготовления сладких холодных блюд	4
	Итого за семестр	6 часов
	Шестой семестр	
12	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	4
	Итого за семестр	4 часа
Итого		44

4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

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	9 неделя	68
2	Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов	18 неделя	68
Итого			136 часов
Второй семестр			
3	Процессы, происходящие при тепловой обработки	18 неделя	99,9
	Итого		99,9 часов
Третий семестр			
4	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции. Супы.	9 неделя	10
5	Технологические приемы приготовления соусов	18 неделя	9,9
Итого			19,9 часов
Четвертый семестр			
6	Технологические приемы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.	6 неделя	17
7	Технологические приемы приготовления блюд из мяса, птицы и субпродуктов.	12 неделя	18
8	Технологические приемы приготовления блюд из рыбы и морепродуктов	18 неделя	18
Итого			134 часа
Пятый семестр			
9	Холодные блюда и закуски	9 неделя	50
10	Сладкие блюда	18 неделя	47,9
	Итого		97,9 часов
Шестой семестр			
11	Блюда для диетического питания	9 неделя	11
12	Технологические приемы в мучных изделиях из различных видов теста	18 неделя	10,88
	Итого		21,88 часов
Итого			509,58

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

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплин 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 предоставления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств.
- путем разработки:

– методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов;

– тем рефератов;

– вопросов к зачетам и экзаменам;

–методических указаний к выполнению лабораторных 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

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся. В рамках дисциплины предусмотрены встречи со специалистами предприятий пищевой индустрии г. Курска и Курской области.

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

№	Наименование раздела (темы лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час.

1	2	3	4
1	Лабораторная работа. Влияние температуры на растворимость белков (на примере мяса, рыбы, муки).	Разбор конкретных ситуаций	2
2	Лабораторная работа. Механическая кулинарная обработка овощей. Приемы тепловой кулинарной обработки продуктов.	Разбор конкретных ситуаций	2
3	Лабораторная работа. Технология приготовления супов-пюре	Разбор конкретных ситуаций	4
4	Лабораторная работа. Блюда из мяса, птицы и субпродуктов	Разбор конкретных ситуаций	4
5	Лабораторная работа. Технология приготовления холодных блюд и закусок	Разбор конкретных ситуаций	2
6	Лабораторная работа. Технология приготовления мучных кондитерских изделий	Разбор конкретных ситуаций	2
Итого:			16

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 основной профессиональной образовательной программы

Таблица 7.1 – Этапы формирования компетенций

Код и наименование компетенции	Этапы* формирования компетенций и дисциплины (модули)и практики, при изучении/ прохождении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
ОПК-4.2 - Организует технологический процесс производства продуктов питания из сырья животного происхождения	Технология приготовления пищи	Технология приготовления пищи	Технологическое оборудование хлебобулочного производства Технологическое оборудование кондитерского производства Технологическое оборудование макаронного производства Производственная организационно-управленческая практика

**Этапы для РПД всех форм обучения определяются <u>по учебному плану очной формы обучения</u> следующим образом:*

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

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

- при наличии дисциплин, изучающихся в <u>разных семестрах,</u> – распределить их по этапам в зависимости от № семестра изучения (начальный этап соответствует более раннему семестру, основной и завершающий – более поздним семестрам);
- при наличии дисциплин, изучающихся <u>в одном семестре,</u> – 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 *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
ОПК-4 начальный, основной, завершающий	ОПК-4.2 - Организует технологический процесс производства продуктов питания из сырья животного происхождения	**Знать:** - фрагментарно особенности технологии производства продуктов питания; **Уметь:** - применять начальные знания в области технологии производства продуктов питания; **Владеть (или Иметь опыт деятельности):** - начальными навыками и способами применения знаний в области технологии производства продуктов питания.	**Знать:** - особенности технологии производства продуктов питания; **Уметь:** - применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания. **Владеть (или Иметь опыт деятельности):** - определенными навыками и способами применения специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания для освоения профильных технологических дисциплин.	**Знать:** - в полном объеме особенности технологии производства продуктов питания, требования к качеству сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции. **Уметь:** - применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания и определять этапы технологического процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции. **Владеть (или Иметь опыт деятельности):** - систематическими навыками и способами

Код компетенции/ этап *(указывается название этапа из п.7.1)*	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
				применения специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания

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 основной профессиональной образовательной программы

Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля успеваемости

№ 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	ОПК-4.2	СРС Лабораторная работа	БТЗ	1-21	Согласно табл. 7.2
				Собеседование	1-4	
				Задача	1-3	
2	Технологические процессы кулинарной	ОПК-4.2	СРС Лабораторная работа	БТЗ	22-45	Согласно табл. 7.2
				Собеседование	1-10	

	обработки сырья и приготовление полуфабрикатов			Задача	1-4	
3	Процессы, происходящие при тепловой обработки	ОПК-4.2	СРС, Лабораторная работа	БТЗ	46-68	Согласно табл. 7.2
				Собеседование	1-51	
				Задача	1.2	
4	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции. Супы.	ОПК-4.2	СРС, Лабораторная работа	БТЗ	69-81	Согласно табл. 7.2
				Собеседование	1-36	
				Задача	1-6	
5	Технологические приемы приготовления соусов	ОПК-4.2	СРС, Лабораторная работа	БТЗ	82-89	Согласно табл. 7.2
				Собеседование	1-5	
				Задача	1-4	
6	Технологические приемы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.	ОПК-4.2	СРС, Лабораторная работа	Собеседование	90-128	Согласно табл. 7.2
				БТЗ	1-7	
				Задача	1-16	
7	Технологические приемы приготовления блюд из мяса, птицы и субпродуктов.	ОПК-4.2	СРС, Лабораторная работа	БТЗ	129-172	Согласно табл. 7.2
				Собеседование	1-8	
				Задача	1-11	
8	Технологические приемы приготовления блюд из рыбы и морепродуктов	ОПК-4.2	СРС, Лабораторная работа	БТЗ	173-200	Согласно табл. 7.2
				Собеседование	1-8	
				Задача	1-5	
9	Холодные блюда и закуски	ОПК-4.2	СРС, Лабораторная работа	БТЗ	201-210	Согласно табл. 7.2
				Собеседование	1-11	
				Задача	1-3	
10	Сладкие блюда	ОПК-4.2	СРС, Лабораторная работа	БТЗ	211-223	Согласно табл. 7.2
				Собеседование	1-17	
				Задача	1,2	
11	Блюда для диетического питания	ОПК-4.2	СРС	БТЗ	224-237	Согласно табл. 7.2
				Собеседование	1-17	
				Задача		
12	Технологические	ОПК-4.2	СРС,	БТЗ	238-346	Согласно

	приемы в мучных изделиях из различных видов теста		Лабораторная работа	Собеседование	1-7	табл. 7.2
				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 рецептур 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 тест 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.

Темы курсовых работ

1. Организация процесса приготовления и приготовление прозрачных супов.
2. Организация процесса приготовления и приготовление пюреобразных супов.
3. Организация процесса приготовления и приготовление национальных супов русской кухни.
4. Организация процесса приготовления и приготовление холодных супов в славянских кухнях
5. Организация процесса приготовления и приготовление гарниров, пирожков и гренок для сложных супов.
6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из грибов и сыра.
7. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей.
8. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из отварной и припущенной рыбы.
9. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы жареной основным способом.
10. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы жареной во фритюре.

11. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из тушеной и запеченной рыбы.

12. Организация процесса приготовления сложных горячих закусок из рыбы и морепродуктов.

13. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса, жаренного крупным куском.

14. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих жареных блюд из говядины, жаренной порционными кусками.

15. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих жареных блюд из свинины и баранины.

16. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из тушеного и запеченного мяса.

17. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса, жаренного на открытом огне.

18. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса, жаренного в сковороде «вок».

19. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса, запеченного в фольге и в тесте.

20. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса диких животных.

21. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из птицы, запеченной целиком.

22. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих жареных блюд из филе птицы.

23. Организация процесса приготовления и приготовление блюд из птицы фаршированной.

24. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из котлетной и кнельной массы из птицы и дичи.

25. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из кролика.

26. Организация процесса приготовления и приготовление горячих соусов и заправок для блюд из мяса и птицы.

27. Организация процесса приготовления и приготовление горячих соусов на основе красного основного соуса.

28. Организация процесса приготовления и приготовление горячих соусов на основе белого основного соуса.

29. Организация процесса приготовления и приготовление блюд вегетарианской кухни.

30. Организация процесса приготовления и приготовление рождественских блюд.

31. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей продукции национальной кухни Кавказа.

32. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей продукции национальной кухни Италии.

33. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей продукции национальной кухни Франции.

34. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из картофеля и корнеплодов в русской кухне.

35. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из круп в русской кухне.

36. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Фрикадельки с цветной капустой и помидорами»

37. Проектирование и разработка фирменного блюда «Куриное соте с яблоками»

38. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Курица тушенная с грибами»

39. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Борщ украинский»

40. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Солянка абхазская»

41. Проектирование и разработка фирменного блюда «Стерлядь заливная по-московски»

42. Проектирование и разработка фирменного блюда «Уха рыбацкая»

43. Проектирование и разработка фирменного блюда «Осетрина в сметане, запеченная на сковороде»

44. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Шницель из куриного филе в кляре»

45. Проектирование и разработка фирменного блюда итальянской кухни

46. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Пенне фарро с цуккини»

47. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Баранина по богемски»

48. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Стейк из свинины на гриле с соусом Сальсо»

49. Проектирование и разработка фирменного блюда греческой кухни

50. Проектирование и разработка фирменного блюда китайской кухни

51. Проектирование и разработка фирменного блюда грузинской кухни

52. Проектирование и разработка фирменного блюда французской кухни

53. Проектирование и разработка фирменного блюда венгерской кухни

54. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Цыпленок табака»

55. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Свиная рулька с гарниром»

56. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Картофельная лепешка «Мешок разбойника»»

57. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Среднеазиатский плов»

58. Проектирование и разработка фирменного блюда «Жульен из дичи в кокотнице»

59. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Попьет с черносливом»
60. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Галантин с зеленью»
61. Разработка нормативной документации на блюдо «Котлета по-пожарски»
62. Разработка нормативной документации на блюдо «Свинина маринованная с пряными яблоками»
63. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Эгвиет с фланом из тыквы»
64. Разработка нормативной документации на блюдо «Мясной рулет по-турецки»
65. 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.

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме экзаменов и зачета. Экзамены и зачет проводится в виде бланкового и 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 (или опыт деятельности) 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 _____^{0}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 жиловка, 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.

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
Первый семестр				
Работа №1 Влияние температуры на растворимость белков (на примере мяса, рыбы, муки).	0	Не выполнил и «не защитил»	12	Выполнил и «защитил»
Работа №2 Влияние тепловой кулинарной обработки овощей на извлечение растворимых веществ	0	Не выполнил и «не защитил»»	12	Выполнил и «защитил»
Второй семестр				
Работа №3 Механическая кулинарная обработка овощей. Приемы тепловой кулинарной обработки продуктов.	0	Не выполнил и «не защитил»	12	Выполнил и «защитил»
СРС	0		12	
Итого	0		36	
Посещаемость	0		14	
Зачет	0		60	
Всего	0		100	
Третий семестр				
Работа №4 Технологические приемы приготовления супов на бульонах и заправочных супов	0	Не выполнил и «не защитил»	12	Выполнил и «защитил»
Работа №5 Технология приготовления супов-пюре	0	Не выполнил и «не защитил»	12	Выполнил и «защитил»
Работа №6 Технологические приемы приготовления соусов	0	Не выполнил и «не защитил»	12	Выполнил и «защитил»
СРС	0		12	
Итого	0		36	
Посещаемость	0		14	

Зачет	0		60	
Всего	0		100	
Четвертый семестр				
Работа №7 Технологические приемы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов	0	Не выполнил и «не защитил»	8	Выполнил и «защитил»
Работа №8 Блюда из мяса, птицы и субпродуктов	0	Не выполнил и «не защитил»	8	Выполнил и «защитил»
Работа №9 Блюда из рыбы, морепродуктов и раков	0	Не выполнил и «не защитил»	8	Выполнил и «защитил»
Пятый семестр				
Рабата №10 Технология приготовления холодных блюд и закусок	0	Не выполнил и «не защитил»	6	Выполнил и «защитил»
Рабата №11 Технология приготовления сладких холодных блюд	0	Не выполнил и «не защитил»»	6	Выполнил и «защитил»
СРС	0		12	
Итого	0		36	
Посещаемость	0		14	
Зачет	0		60	
Всего	0		100	
Шестой семестр				
Рабата №12 Технология приготовления мучных кондитерских изделий	0	Не выполнил и «не защитил»	3	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 –3 балла,
- задание в открытой форме – 2 балла,
- задание на установление правильной последовательности – 5 балла,
- задание на установление соответствия – 5 балла,
- решение компетентностно-ориентированной задачи – 10 баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование –60 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.

2. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова и др. ; под ред. А. С. Ратушного. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 336 с. - Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496162

3. Пасько, О. В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, Е. В. Кулагина ; под редакцией Д. П. Маевский. - Омск : Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2014. - 211 с. - URL: https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=26711 (дата обращения: 17.09.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.

8.2 Дополнительная учебная литература

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

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

6. 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.

7. 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.

7. 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 Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. И. Мглинец. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2018. — 208 с. - Режим доступа : https://www.iprbookshop.ru/75698.html

9 Каркина, О. И. Технология приготовления блюд детского питания. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. И. Каркина. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 200 с. - Режим доступа: https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=84899

10 Максимович, М. И. Технология приготовления блюд для детского и лечебно-профилактического питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / М. И. Максимович. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 284 с. - Режим доступа: https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=84900

8.3 Перечень методических указаний

1. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс] : методические указания по выполнению лабораторных работ / сост. Э. А. Пьяникова. - Электрон. текстовые дан. (1 744 КБ). - Курск : ЮЗГУ, 2021. - 187 с.
2. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс] : методические указания по выполнению самостоятельной работы / сост. Э. А. Пьяникова. - Курск : ЮЗГУ, 2021. - 21 с.
3. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс] : методические указания по выполнению курсовой работы / сост. Э. А. Пьяникова. - Курск : ЮЗГУ, 2021. - 40 с.

8.4 Другие учебно-методические материалы

Коллекция видеофильмов, 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 лабораторные занятия. Студент не имеет права пропускать занятия без уважительных причин.

На лабораторных 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 лабораторные 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.

Лабораторному 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 готовить 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 лабораторных 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 немыслима 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 лабораторных 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 №К0000000117 от 21.12.2015 г. с ООО «СМСКанал».

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

Консультант + Договор №219894 от 19.12.2016 г.

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

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа и лабораторных занятий кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров, оснащенные учебной мебелью: Стол преподавателя/1,00; Парта ученическая/15,00; Стул ученический/ 29,00; Доска аудиторная; Мультимедиа центр: ноутбук ASUS X50VL PMD-T2330/14”/1024Mb/160GB/сумка/проектор infocus IN24+(39945,45)/1,00; Микроскоп Gelestron LCD Digital Microscope/1,00; Микроскоп Н604Т тринокулярный/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 SNOL 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; pH – метр PH 410/1,00, Мельница универсалная VLM-6 /1,00; Баня водяная шестиместная UT – 4300E/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; pH-метр Testo 206pH 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. Центрефуга лабор. Москва Главснаб ПО-100/1,00

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).

14 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу дисциплины

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	измененных	замененных	аннулированных	новых			