

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 19.09.2025 09:51:45
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

Приложение 3
к основной профессиональной образовательной
программе по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
направленность (профиль) программы Технология
и организация ресторанного бизнеса

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

**«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

П.М2.01.01 Технология продукции общественного питания

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания**

**Направленность (профиль) программы
Технология и организация ресторанного бизнеса**

Уровень высшего образования *Бакалавриат*

Год начала подготовки 2025

Краснодар – 2024 г.

Составитель:

Старший преподаватель кафедры товарной экспертизы, технологии
торговли и ресторанного бизнеса

В.Е. Лёвкина

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры товарной экспертизы,
технологии торговли и ресторанного бизнеса протокол №8 от 18.03.2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ	4
Цель и задачи освоения дисциплины	4
Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
Объем дисциплины и виды учебной работы	4
Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине.....	7
II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	21
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА	21
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ	22
ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ	22
ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ.....	22
ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	22
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЪЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ	23
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	23
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	24
V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ	24
VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	24
АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	47

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Цель и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины «Технология продукции общественного питания» является приобретение знаний и умений в области приготовления продукции общественного питания, освоение технологических принципов производства, изучение физических, химических и биохимических процессов, происходящих в продуктах при их обработке, способов управления технологическими процессами с целью получения готовой продукции высокого качества.

Задачи дисциплины «Технология продукции общественного питания»:

1. Усвоение ключевых понятий в области технологии продукции общественного питания;
2. Изучение содержания основных этапов технологического цикла и технологических принципов;
3. Изучение изменения основных пищевых веществ в процессе приготовления пищи, процессы, формирующие качество готовой продукции, их влияние на структуру, пищевую ценность продукта
4. Участие в организации и проведении технологического процесса первичной кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, птицы;
5. Проведение технологического процесса приготовления и отпуска различных групп блюд с соблюдением санитарных норм, условий организации рабочего места,
6. Приобретение умений и навыков использования теоретических знаний по классификации и ассортименту кулинарной продукции предприятий общественного питания,
7. Изучение принципов и основ лечебного и школьного питания,
8. Приобретение умений и навыков по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,
9. Приобретение умений и навыков использовать необходимую нормативную документацию для расчета норм сырья, полуфабрикатов и выхода готовой продукции,
10. Приобретение умений и навыков по составлению технологических и технико-технологических карт, с учетом вида, кондиции сырья, взаимозаменяемости и сезонности.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология продукции общественного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения	
	очная	заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	9 ЗЕТ	
Объем дисциплины в акад. часах	324	
	4 семестр	2 курс
Объем дисциплины в зачетных единицах	3 ЗЕТ	3 ЗЕТ
Объем дисциплины в акад. часах	108	108
Промежуточная аттестация: форма	зачет	зачет
Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего:	70	8

1. Аудиторная работа (Ауд.), акад. часов всего, в том числе:	68	6
• лекции	24	2
• практические занятия	-	-
• лабораторные занятия	44	4
в том числе практическая подготовка		-
2. Индивидуальные консультации (ИК)	-	-
3. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	2	2
4. Консультация перед экзаменом (КЭ)	-	-
5. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)	-	-
Самостоятельная работа (СР), всего:	38	100
в том числе:		
• самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)	-	2
• самостоятельная работа в семестре (СРс)	38	98
в том числе, самостоятельная работа на курсовую работу	-	-
• изучение ЭОР	-	-
• изучение онлайн-курса или его части	-	-
• выполнение индивидуального или группового проекта	-	-
• другие виды	38	98
	<i>5,6 семестр</i>	<i>3 курс</i>
Объем дисциплины в зачетных единицах	6 ЗЕТ	6 ЗЕТ
Объем дисциплины в акад. часах	216	216
Промежуточная аттестация: форма	<i>экзамен, зачет, курсовая работа</i>	<i>зачет, экзамен, курсовая работа</i>
Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего:	120	32
1. Аудиторная работа (Ауд.), акад. часов всего, в том числе:	112	24
• лекции	36	8
• практические занятия	-	-
• лабораторные занятия	76	16
в том числе практическая подготовка		-
2. Индивидуальные консультации (ИК)	1	1
3. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	3	3
4. Консультация перед экзаменом (КЭ)	2	2
5. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)	2	2
Самостоятельная работа (СР), всего:	96	184
в том числе:		

• самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)	32	7
• самостоятельная работа в семестре (СРс)	46	159
в том числе, самостоятельная работа на курсовую работу	18	18
• изучение ЭОР	-	-
• изучение онлайн-курса или его части	-	-
• выполнение индивидуального или группового проекта	-	-
• другие виды	46	159

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Таблица 2

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование индикатора)	Результаты обучения (знания, умения)
ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1. Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1. 3-3. Знает требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		ПК-1.1. У-3. Умеет пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-1.3. Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.3. 3-3. Знает методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-1.3. У-3. Умеет вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде
		ПК-1.3. 3-5. Знает методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-1.3. У-5. Умеет вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде
	ПК-1.4. Рассчитывает нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического	ПК-1.4. 3-1. Знает методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе специализированных пищевых продуктов лечебно-

	топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	профилактического питания соответствии с технологическими инструкциями
		ПК-1.4. У-1. Умеет проводить расчёты нормативов материальных затрат при проведении лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания
	ПК-1.5. Оформляет изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.5. 3-1. Знает правила документооборота, учета и отчетности при оформлении изменений в технической и технологической документации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде
		ПК-1.5. У-1. Умеет вести документооборот при изменении в технической и технологической документации в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде
ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.2. Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	ПК-2.2. 3-2. Знает основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-2.2. У-2. Умеет анализировать свойства пищевых добавок, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических	ПК-3.2. Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов	ПК-3.2. 3-3. Знает принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-3.2. У-3. Умеет осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и

процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
---	---	---

II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для очной формы обучения

Таблица 3

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Каттэк, Катт	Всего					
Семестр 4												
Модуль I. Технологические принципы производства продукции общественного питания												
1.	Тема 1. Технологическая схема производства и ассортимент продукции общественного питания. Характеристика способов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов. Характеристика стадий производства кулинарной продукции: прием и хранение сырья; механическая кулинарная обработка сырья – производство полуфабрикатов, реализация готовой продукции. Ассортимент и классификация продукции общественного питания. Блюда и кулинарные изделия. Нормативная, технологическая документация. Тенденции расширения ассортимента продукции общественного питания. Классификация способов обработки сырья и полуфабрикатов, применяемых на предприятиях общественного питания. Характеристика отдельных приемов	8	-	6	-	8/-	22	ПК-1.1.	ПК-1.1. 3-3. ПК-1.1. У-3.	Гр.д.	Т., Д.и.	Р.
Модуль II. Первичная обработка сырья												

2	Тема 2. Обработка овощей и грибов. Схема технологического процесса обработки овощей: приемка и взвешивание, сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка, назначение каждой партии. Обработка картофеля, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, десертных овощей и зелени в зависимости от кулинарного использования. Обработка и использование замороженных, сушеных, квашеных и соленых овощей. Пищевые отходы и их использование. Потери пищевых веществ при обработке овощей и мероприятия по их сокращению. Обработка свежих, соленых и сушеных грибов.	2	-	6	-	4/-	12	ПК-1.1. ПК-1.3. ПК-1.4.	ПК-1.1. 3-3. ПК-1.1. У-3. ПК-1.3. 3-3. ПК-1.3. У-3. ПК-1.3. 3-5. ПК-1.3. У-5. ПК-1.4. 3-1. ПК-1.4. У-1.	Гр.д.	К., Д.и.	Р.
3.	Тема 3. Обработка рыбы. Характеристика поступающего сырья: живая, охлажденная, мороженая, соленая рыба. Оттаивание мороженой рыбы. Физико-химическое обоснование рекомендуемых режимов размораживания. Вымачивание соленой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки в зависимости от размера и кулинарного использования, особенности разделки некоторых видов рыбы. Обработка рыб осетровых пород, особенности обработки стерляди. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания: целыми тушками, звеньями, порционными кусками. Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы. Приготовление полуфабрикатов для жаренья. Различные способы панирования рыбы. Приготовление котлетной и кнельной массы. Виды рубленых полуфабрикатов из рыбы. Пищевые отходы и их использование. Нерыбные продукты моря	2	-	6	-	4/-	12	ПК-1.1. ПК-1.3. ПК-1.4.	ПК-1.1. 3-3. ПК-1.1. У-3. ПК-1.3. 3-3. ПК-1.3. У-3. ПК-1.3. 3-5. ПК-1.3. У-5. ПК-1.4. 3-1. ПК-1.4. У-1.	Гр.д.	К, Д.и..	Р.
4.	Тема 4. Обработка мяса. Характеристика, поступающего сырья. Схема технологического процесса первичной обработки мяса. Разделка. Технологическое использование различных частей туши в зависимости от количества и морфологического строения внутримышечной соединительной ткани. Приготовление полуфабрикатов из говядины, туш мелкого скота. Субпродукты, их обработка, кулинарное использование, приготовление полуфабрикатов из них. Обработка поросят, кроликов и мяса диких животных. Обработка и использование мясных костей.	2	-	6	-	4/-	12	ПК-1.1. ПК-1.3. ПК-1.4.	ПК-1.1. 3-3. ПК-1.1. У-3. ПК-1.3. 3-3. ПК-1.3. У-3. ПК-1.3. 3-5. ПК-1.3. У-5. ПК-1.4. 3-1. ПК-1.4. У-1.	Гр.д.	К, Д.и.	Р.
5.	Тема 5. Обработка птицы и дичи. Характеристика поступающего сырья. Схема технологического процесса обработки птицы и дичи. Обработка птицы. Особенности обработки дичи. Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи. Приготовление котлетной и кнельной массы из птицы и дичи и полуфабрикатов из них. Пищевые отходы, их обработка и кулинарное использование	2	-	6	-	4/-	12	ПК-1.1. ПК-1.3. ПК-1.4.	ПК-1.1. 3-3. ПК-1.1. У-3. ПК-1.3. 3-3. ПК-1.3. У-3. ПК-1.3. 3-5. ПК-1.3. У-5. ПК-1.4. 3-1. ПК-1.4. У-1.	Гр.д.	Д.и.	Р.

Модуль III. Тепловая обработка продуктов												
6.	Тема 6. Приемы тепловой обработки. Значение тепловой обработки продуктов. Понятие о термовлагопереносе. Классификация приемов тепловой обработки. Основные приемы: варка и жарка. Виды варки. Виды жарки. Способы интенсификации тепловой обработки продуктов с использованием новых электрофизических методов: инфракрасного и сверхвысокочастотного нагрева. Комбинированные приемы тепловой обработки. Вспомогательные приемы тепловой обработки	4	-	8	-	4/-	16	ПК-1.3.	ПК-1.3. 3-3. ПК-1.3. У-3. ПК-1.3. 3-5. ПК-1.3. У-5.	Гр.д.	Д.и.	Р.
7.	Тема 7. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов. Изменение белков. Понятие о денатурации (тепловой, поверхностной) и свертывании белков пищевых продуктов. Изменения свойств нативных белков, вызванные денатурацией. Белки мяса, птицы, рыбы. Белки молока, их изменения при кулинарной обработке. Влияние тепловой обработки на белки овощей, фруктов и зерномучных продуктов. Изменение углеводов. Глубокий, распад сахаров (брожение теста, карамелизация, реакция меланоидинообразования). Кулинарное использование этих процессов. Ферментативный и кислотный гидролиз крахмала. Декстринизация крахмала. Клейстеризация крахмала. Модифицированные крахмалы и их применение в кулинарной практике. Изменение жиров. Свойства жира, определяющие его кулинарное использование. Влияние тепловой обработки на пищевую ценность жиров. Изменение витаминов. Жиро- и водорастворимые витамины. Изменение цвета продуктов. Изменение содержания воды и сухих веществ при тепловой обработке продуктов животного и растительного происхождения. Экстрактивные вещества, их классификация и значение в питании. Образование новых вкусовых и ароматических веществ. Формирование вкуса и аромата при различных способах кулинарной обработки	4	-	6	-	10/-	20	ПК-1.3.	ПК-1.3. 3-3. ПК-1.3. У-3. ПК-1.3. 3-5. ПК-1.3. У-5.	Гр.д.	К	Р.
	<i>Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)</i>	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
	Итого	24	-	44	-	38/2	108	х	х	х	х	х
Семестр 5												
Модуль IV. Приготовление и отпуск блюд												

8.	Тема 8. Технология приготовления первых блюд. Значение супов в рационе питания. Классификация супов. Бульоны как основа первых блюд, их сравнительная характеристика. Способы варки бульонов. Заправочные супы. Общие приемы приготовления. Супы-пюре, их характеристика. Прозрачные супы, их характеристика. Приготовление и отпуск молочных супов. Холодные супы, их характеристика. Сладкие супы. Приготовление и отпуск. Национальные супы. Особенности приготовления супов из концентратов и консервов. Использование быстрозамороженных блюд в предприятиях общественного питания. Требования к качеству, условия и сроки хранения супов. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	4	-	8	-	8/-	20	ПК-1.4. ПК-1.5. ПК-2.2. ПК-3.2.	ПК-1.4. 3-1. ПК-1.4. У-1. ПК-1.5. 3-1. ПК-1.5. У-1. ПК-2.2. 3-2. ПК-2.2. У-2. ПК-3.2. 3-3. ПК-3.2. У-3.	Гр.д.	Д.и.	Р.
9.	Тема 9. Технология приготовления соусов Значение соусов в питании. Принципы подбора соусов к блюдам. Классификация соусов. Мясные соусы. Рыбные соусы. Грибные соусы. Сметанные соусы. Молочные соусы. Соусы на сливочном масле. Физико-химическая структура соусов на сливочном масле. Приготовление и использование масляных смесей. Соусы на растительном масле. Соусы на уксусе. Централизованное производство соусных полуфабрикатов: концентрированного бульона (фюме), соусной пасты. Использование готовых соусов промышленного производства и концентратов соусов в предприятиях общественного питания, быстрозамороженных соусов. Требования к качеству, условия и сроки хранения, отпуск готовых соусов. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий	2	-	6	-	4/-	12	ПК-1.4. ПК-1.5. ПК-2.2. ПК-3.2.	ПК-1.4. 3-1. ПК-1.4. У-1. ПК-1.5. 3-1. ПК-1.5. У-1. ПК-2.2. 3-2. ПК-2.2. У-2. ПК-3.2. 3-3. ПК-3.2. У-3.	Гр.д.	р.а.з.	Р.
10.	Тема 10. Технология приготовления овощных блюд и гарниров. Значение овощных блюд и гарниров в питании. Принципы подбора овощных гарниров к мясу и рыбе. Понятие о простых и сложных гарнирах. Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств. Блюда и гарниры из вареных овощей. Припускание овощей. Блюда и гарниры из припущенных овощей. Правила жарения овощей. Блюда и гарниры из жареных овощей. Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей. Использование полуфабрикатов промышленного производства в предприятиях общественного питания. Приготовление и отпуск грибов в сметане, грибов, жаренных с картофелем. Причины изменения массы овощей при тепловой обработке, нормы потерь. Требования к качеству. Условия и сроки хранения овощных блюд и гарниров. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	2	-	6	-	4/-	12	ПК-1.4. ПК-1.5. ПК-2.2. ПК-3.2.	ПК-1.4. 3-1. ПК-1.4. У-1. ПК-1.5. 3-1. ПК-1.5. У-1. ПК-2.2. 3-2. ПК-2.2. У-2. ПК-3.2. 3-3. ПК-3.2. У-3.	Гр.д.	Д.и.	Р.

11.	Тема 11. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, творога и яиц. Значение в питании блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий и принципы их подбора к блюдам. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Общие правила варки каш. Приготовление и отпуск блюд из бобовых. Способы варки макаронных изделий. Приготовление и отпуск блюд из отварных и запеченных макаронных изделий. Требования к качеству блюд. Процессы, происходящие при варке круп, бобовых и макаронных изделий. Причины увеличения их массы и объема при варке. Рецептуры и технологические схемы производства сырников, запеканок и пудингов из творога, яичниц, омлетов, яичной каши и других блюд. Требования к качеству, сроки и условия реализации. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	4	-	6	-	4/-	14	ПК-1.4. ПК-1.5. ПК-2.2. ПК-3.2.	ПК-1.4. 3-1. ПК-1.4. У-1. ПК-1.5. 3-1. ПК-1.5. У-1. ПК-2.2. 3-2. ПК-2.2. У-2. ПК-3.2. 3-3. ПК-3.2. У-3.	Гр.д.	Д.и.	Р.
12.	Тема 12. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Значение рыбных блюд в питании. Правила варки рыбы. Гарниры и соусы к отварной рыбе. Приготовление и отпуск рыбы отварной с соусами. Припускание рыбы. Приготовление и отпуск блюд из припущенной рыбы. Способы жаренья рыбы. Приготовление и отпуск блюд из жареной рыбы. Запекание рыбы. Приготовление и отпуск блюд из запеченной рыбы. Блюда из рубленой рыбы: котлеты, биточки, тефтели, тельное, кнели. Приготовление и отпуск блюд из тушеной рыбы. Блюда из раков и нерыбных продуктов моря. Требования к качеству, условия хранения рыбных блюд. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	4	-	6	-	4/-	14	ПК-1.4. ПК-1.5. ПК-2.2. ПК-3.2.	ПК-1.4. 3-1. ПК-1.4. У-1. ПК-1.5. 3-1. ПК-1.5. У-1. ПК-2.2. 3-2. ПК-2.2. У-2. ПК-3.2. 3-3. ПК-3.2. У-3.	Гр.д.	Д.и.	Р.

13.	Тема 13. Технология приготовления блюд из мяса и мясных продуктов. Значение мясных блюд в питании. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Правила варки мяса домашних животных, субпродуктов, мясной гастрономии. Приготовление и отпуск отварной говядины, телятины, свинины, баранины с овощами (айриштю), отварного языка, ветчины, сосисок и сарделек. Припускание мясных продуктов. Приготовление и отпуск натуральных и рубленых паровых котлет. Жаренье мясных продуктов. Температурный режим, продолжительность жарения, определение готовности. Приготовление и отпуск блюд из мяса жаренного. Тушение мясных продуктов. Правила тушения мяса крупными, порционными и мелкими кусками. Приготовление и отпуск блюд из мяса тушенного. Запекание мяса. Приготовление и отпуск блюд из запеченного мяса. Приготовление и отпуск изделий из рубленого мяса, из котлетной массы. Блюда из мяса диких животных. Приготовление и отпуск национальных блюд из мяса. Использование и правила разогрева быстрозамороженных вторых блюд. Выход вторых блюд. Требования к качеству. Хранение мясных блюд. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий	4	-	6	-	4/-	14	ПК-1.4. ПК-1.5. ПК-2.2. ПК-3.2.	ПК-1.4. 3-1. ПК-1.4. У-1. ПК-1.5. 3-1. ПК-1.5. У-1. ПК-2.2. 3-2. ПК-2.2. У-2. ПК-3.2. 3-3. ПК-3.2. У-3.	Гр.д.	Д.и.	Р.
14.	Тема 14. Технология приготовления блюда из домашней птицы и дичи. Значение блюд из птицы и дичи в питании человека. Варка птицы. Приготовление и отпуск кур, цыплят, индеек отварных. Припускание птицы. Приготовление и отпуск цыплят паровых, котлет паровых из филе. Жарение птицы, дичи целыми тушками. Особенности жарения крупной, средней, мелкой птицы и дичи. Порционирование, оформление и отпуск блюд из жареной птицы и дичи. Приготовление и отпуск блюд из тушеной птицы. Приготовление и отпуск изделий из рубленой птицы. Национальные блюда из птицы. Значение блюд из мяса кролика в питании. Приготовление и отпуск блюд из кролика. Выход готовых блюд. Требования к качеству и хранению готовых блюд из птицы и дичи. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий	4	-	6	-	10/-	20	ПК-1.4. ПК-1.5. ПК-2.2. ПК-3.2.	ПК-1.4. 3-1. ПК-1.4. У-1. ПК-1.5. 3-1. ПК-1.5. У-1. ПК-2.2. 3-2. ПК-2.2. У-2. ПК-3.2. 3-3. ПК-3.2. У-3.	Гр.д.	Д.и., К	Р.
	<i>Контактная работа по промежуточной аттестации (Катм)</i>	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
	Итого	24	-	44	-	38/2	108	х	х	х	х	х
Семестр 6												

15.	Тема 15. Технология приготовления холодных блюд и закусок (холодные и горячие). Холодные блюда, холодные и горячие закуски в питании человека. Санитарно-гигиенические требования к работе холодного цеха. Современные требования к оформлению холодных блюд и закусок. Приготовление гарниров для холодных блюд, мясного и рыбного желе. Салаты, общие приемы их приготовления. Приготовление винегретов. Приготовление и отпуск закусок из овощей. Холодные блюда и закуски из рыбы, из нерыбных продуктов моря. Холодные блюда и закуски из мяса. Подготовка и отпуск колбасных изделий, копченостей. Использование овощных, мясных и рыбных консервов для приготовления холодных блюд и закусок, правила их порционирования. Приготовление и отпуск блюд из яиц. Бутерброды. Приготовление и отпуск горячих закусок из рыбы, мяса, грибов. Требования к качеству и хранению холодных блюд и закусок.	2	-	6	-	1/-	14	ПК-1.4. ПК-1.5. ПК-2.2. ПК-3.2.	ПК-1.4. 3-1. ПК-1.4. У-1. ПК-1.5. 3-1. ПК-1.5. У-1. ПК-2.2. 3-2. ПК-2.2. У-2. ПК-3.2. 3-3. ПК-3.2. У-3.	Гр.д.	Д.и.	Р.
16.	Тема 16. Технология приготовления сладких блюд. Значение сладких блюд в питании человека. Классификация сладких блюд. Обработка фруктов и ягод. Подготовка полуфабрикатов для сладких блюд. Характеристика желирующих веществ. Применение пищевых красителей при приготовлении сладких блюд. Подготовка и отпуск натуральных плодов и ягод. Приготовление и отпуск компотов. Желированные сладкие блюда. Оформление и отпуск замороженных сладких блюд. Горячие сладкие блюда. Требования к качеству и хранению сладких блюд. Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.	2	-	6	-	1/-	14	ПК-1.4. ПК-1.5. ПК-2.2. ПК-3.2.	ПК-1.4. 3-1. ПК-1.4. У-1. ПК-1.5. 3-1. ПК-1.5. У-1. ПК-2.2. 3-2. ПК-2.2. У-2. ПК-3.2. 3-3. ПК-3.2. У-3.	Гр.д.	Д.и.	Р.
17.	Тема 17. Технология приготовления горячих и холодных напитков. Напитки в питании человека. Приготовление и способы подачи чая. Приготовление и отпуск кофе. Приготовление и отпуск какао. Молоко и молочные коктейли. Холодные напитки. Приготовление и отпуск кваса, воды брусничной, гранатового и шафранового напитков (ассортимент изучается в зависимости от местных условий). Требования к качеству и хранению горячих и холодных напитков.	1	-	4	-	1/-	11	ПК-1.4. ПК-1.5. ПК-2.2. ПК-3.2.	ПК-1.4. 3-1. ПК-1.4. У-1. ПК-1.5. 3-1. ПК-1.5. У-1. ПК-2.2. 3-2. ПК-2.2. У-2. ПК-3.2. 3-3. ПК-3.2. У-3.	Гр.д.	Д.и.	Р.
Модуль V. Производство мучных изделий												

18.	Тема 18. Технология приготовления кондитерских и кулинарных изделий из теста. Значение мучных кулинарных и кондитерских изделий из теста в питании. Обеспечение пористости теста. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста. Фарши. Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Приготовление и отпуск блинов и оладий. Приготовление и отпуск блинчиков с различными фаршами. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него. Приготовление песочного теста и изделий из него. Тесто с механическими разрыхлителями (слоеное, бисквитное, заварное). Приготовление отделочных полуфабрикатов. Требования к хранению изделий из теста.	2	-	8	-	1/-	20	ПК-1.4. ПК-1.5. ПК-2.2. ПК-3.2.	ПК-1.4. 3-1. ПК-1.4. У-1. ПК-1.5. 3-1. ПК-1.5. У-1. ПК-2.2. 3-2. ПК-2.2. У-2. ПК-3.2. 3-3. ПК-3.2. У-3.	Гр.д.	Д.и.	Р.
Модуль VI. Специфика питания различных категорий потребителей												
19.	Тема 19. Национальные блюда и кулинарные изделия. Особенности технологии производства некоторых национальных блюд и кулинарных изделий	1	-	4	-	1/-	7	ПК-1.4. ПК-1.5. ПК-2.2. ПК-3.2.	ПК-1.4. 3-1. ПК-1.4. У-1. ПК-1.5. 3-1. ПК-1.5. У-1. ПК-2.2. 3-2. ПК-2.2. У-2. ПК-3.2. 3-3. ПК-3.2. У-3.	Гр.д.	Д.и., К	Р.
20.	Тема 20. Охлажденные и быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия. Отечественный и зарубежный опыт применения охлажденных и быстрозамороженных блюд для организации питания различных контингентов населения. Охлажденные блюда. Ассортимент. Особенности технологии производства охлажденных блюд. Быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия. Ассортимент. Особенности технологии производства быстрозамороженных блюд. Требования к качеству, сроки и условия хранения и транспортирования. Изменение физико-химических, микробиологических и органолептических показателей качества блюд при замораживании и хранении; обоснование оптимальных сроков хранения. Разогревание быстрозамороженных блюд. Способы и режимы разогревания. Требования к качеству разогретых блюд, сроки и условия реализации	1	-	-	-	1/-	3	ПК-1.4. ПК-1.5. ПК-2.2. ПК-3.2.	ПК-1.4. 3-1. ПК-1.4. У-1. ПК-1.5. 3-1. ПК-1.5. У-1. ПК-2.2. 3-2. ПК-2.2. У-2. ПК-3.2. 3-3. ПК-3.2. У-3.	Гр.д.	-	Р.

21.	Тема 21. Блюда и кулинарные изделия для диетического и лечебно-профилактического питания. Задачи диетического и лечебно-профилактического питания. Характеристика основных диет. Виды щажения. Рекомендации по использованию в диетическом питании некоторых продуктов. Особенности кулинарной обработки продуктов в диетическом питании. Общие правила приготовления блюд с механическим, химическим и термическим щажением. Требования к качеству блюд, сроки и условия реализации.	1	-	2	-	1/-	5	ПК-1.4. ПК-1.5. ПК-2.2. ПК-3.2.	ПК-1.4. 3-1. ПК-1.4. У-1. ПК-1.5. 3-1. ПК-1.5. У-1. ПК-2.2. 3-2. ПК-2.2. У-2. ПК-3.2. 3-3. ПК-3.2. У-3.	Гр.д.	Д.и.	Р.
22.	Тема 22. Питание школьников и учащихся профессиональных училищ. Особенности приготовления пищи для детей школьного возраста. Составление меню школьных завтраков, обедов. Особенности питания учащихся профессиональных училищ. Рационы питания в зависимости от характера труда учащихся профессиональных училищ. Составление полного рациона питания учащихся профессиональных училищ в соответствии с физиологическими нормами питания. Работа со Сборником рецептур блюд для питания школьников.	1	-	2	-	1/-	5	ПК-1.4. ПК-1.5. ПК-2.2. ПК-3.2.	ПК-1.4. 3-1. ПК-1.4. У-1. ПК-1.5. 3-1. ПК-1.5. У-1. ПК-2.2. 3-2. ПК-2.2. У-2. ПК-3.2. 3-3. ПК-3.2. У-3.	Гр.д.	Д.и.	Р.
23.	Тема 23. Принципы составления меню. Значение меню. Основные принципы составления меню для различных типов предприятий общественного питания и контингентов питающихся. Особенности составления меню для специализированных предприятий. Ассортиментный минимум. Содержание меню в зависимости от ассортимента, имеющегося сырья и полуфабрикатов, их технологической ценности, технических возможностей предприятия, квалификации работников производства. Меню завтраков, обедов, ужинов, скомплектованных рационов. Использование ЭВМ для составления меню рационального питания. Порядок записи блюд, кулинарных изделий и покупных товаров в бланке меню.	1	-	-	-	-/-	2	ПК-1.5.	ПК-1.5. 3-1. ПК-1.5. У-1.	Гр.д.	Д.и., К	Р.
	Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	-	-	-	-	/1	1	-	-	-	-	-
	Консультация перед экзаменом (КЭ)	-	-	-	-	/2	2	-	-	-	-	-
	Индивидуальные консультации (ИК)	-	-	-	-	/1	1	-	-	-	-	-
	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)	-	-	-	-	/2	2	-	-	-	-	-
	Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)	-	-	-	-	32/	32	-	-	-	-	-
	Самостоятельная работа на курсовую работу	-	-	-	-	18/	18	-	-	-	-	-
	Итого	12	-	32	-	58/6	108	х	х	х	х	х
	Итого	60	-	120	-	144	324	х	х	х	х	х

Этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для заочной формы обучения

Таблица 4

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения** (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Каттэк, Катт	Всего					
Курс 2 зимняя, летняя сессия												
1.	Модуль I. Технологические принципы производства продукции общественного питания Модуль II. Первичная обработка сырья	2	-	4	-	98/-	104	ПК-1.1. ПК-1.3. ПК-1.4.	ПК-1.1. 3-3. ПК-1.1. У-3. ПК-1.3. 3-3. ПК-1.3. У-3. ПК-1.3. 3-5. ПК-1.3. У-5. ПК-1.4. 3-1. ПК-1.4. У-1.	Гр.д.	К/р, Т	Р.
	Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
	Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
	Итого	2	-	4	-	98/4	108	х	х	х	х	х
Курс 3 установочная сессия												
2.	Модуль III. Тепловая обработка продуктов Модуль IV. Приготовление и отпуск блюд	4	-	8	-	60/-	72	ПК-1.4. ПК-1.5. ПК-2.2. ПК-3.2.	ПК-1.4. 3-1. ПК-1.4. У-1. ПК-1.5. 3-1. ПК-1.5. У-1. ПК-2.2. 3-2. ПК-2.2. У-2. ПК-3.2. 3-3. ПК-3.2. У-3.	Гр.д.	К/р, Т	Р.
	Итого	4	-	8	-	60/-	72	х	х	х	х	х

Курс 3 зимняя, летняя сессия												
3.	Модуль V. Производство мучных изделий Модуль VI. Специфика питания различных категорий потребителей	4	-	8	-	99/-	99	ПК-1.4. ПК-1.5. ПК-2.2. ПК-3.2.	ПК-1.4. 3-1. ПК-1.4. У-1. ПК-1.5. 3-1. ПК-1.5. У-1. ПК-2.2. 3-2. ПК-2.2. У-2. ПК-3.2. 3-3. ПК-3.2. У-3.	Гр.д.	Т	Р.
	<i>Индивидуальные консультации (ИК)</i>	-	-	-	-	/1	1	-	-	-	-	-
	<i>Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)</i>	-	-	-	-	/3	3	-	-	-	-	-
	<i>Консультация перед экзаменом (КЭ)</i>	-	-	-	-	/2	2	-	-	-	-	-
	<i>Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)</i>	-	-	-	-	/2	2	-	-	-	-	-
	<i>Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)</i>	-	-	-	-	/7	7	-	-	-	-	-
	<i>Самостоятельная работа на курсовую работу</i>	-	-	-	-	18/	18	-	-	-	-	-
	Итого	4	-	8	-	117/15	144	х	х	х	х	х
	Итого	8	-	16	-	177/15	216	х	х	х	х	х

Формы учебных заданий на аудиторных занятиях:

Групповая дискуссия (Гр.д.)

Формы текущего контроля:

Тест (Т.)

Контрольные работы (К/р)

Деловая игра (Д.и.)

Расчетно-аналитические задания или иные задания и задачи (р.а.з.)

Кейс (К.)

Формы заданий для творческого рейтинга:

Реферат (Р.)

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература

1. Технология продукции общественного питания : учебное пособие / сост. О. М. Евтухова, Е. О. Никулина, О. Я. Кольман, Г. В. Иванова. - Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2023. - 272 с. - ISBN 978-5-7638-4616-4. - <https://znanium.ru/read?id=433077>
2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=432089>
3. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1031132. - ISBN 978-5-16-015493-0. - <https://znanium.ru/read?id=393847>

Дополнительная литература:

1. Васюкова А.Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни : практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 8-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 816 с. - ISBN 978-5-394-05093-0. - <https://znanium.com/read?id=430186>
2. Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач : учебное пособие / А. С. Джабоева, М. Ю. Тамова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 256 с. - ISBN 978-5-9776-0219-8. - <https://znanium.com/read?id=363431>
3. Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 374 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1034527. - ISBN 978-5-16-015459-6. - <https://znanium.ru/read?id=437099>
4. Любецкая, Т. Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач : учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. - 5-е изд. - Москва : Дашков и К, 2022. - 140 с. - ISBN 978-5-394-05067-1. - <https://znanium.ru/read?id=432088>

Нормативные правовые документы:

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103471>
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107326>
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103455>
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107327>
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103472>

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103473>

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103474>

9. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200111505>

10. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200111506>

ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

1. <https://www.consultant.ru/> - Справочно-правовая система Консультант Плюс;
2. <https://www.garant.ru/products/ipo/> - Справочно-правовая система Гарант.

ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ

1. ЭБС «ИНФРА–М» <http://znanium.com>
2. Научная электронная библиотека elibrary.ru <https://elibrary.ru/>
3. ЭБС «Университетская библиотека online» <http://biblioclub.ru/>
4. ЭБС «Grebennikon» <https://grebennikon.ru/>
5. ЭБС «IPRSmart» <https://www.iprbookshop.ru/>
6. ЭБС «Издательский центр «Академия»» <https://www.academia-moscow.ru/>
7. Видеолекции НПП Краснодарского филиала <http://vrgteu.ru/course/view.php?id=6680>
8. Indigo
9. Moodle

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ

1. <http://elibrary.ru> - База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU
2. <https://www.elsevier.com/solutions/scopus> - Библиографическая и реферативная база данных Scopus
3. <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf> - База данных PATENTSCOPE
4. <http://www.gost.ru> - База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)
5. <http://www.rags.ru/gosts/2874/> - Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП) и образцов юридических документов (РАГС)
6. <https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/documents.php> - База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. <http://www.prorestoran.com> Основы ресторанного дела
2. www.oooph.ru Оборудование для предприятий общественного питания
3. <https://multiurok.ru/files/liektsii-i-engineering-mieniu.html> Лекции «Engineering Меню»
4. http://trade-drive.ru/services/analysis_restaurant_business/engineering_analysis/ Управление наполнением меню - menu engineering
5. www.susi.ru Восточные кухни

6. http://tpgroup.su/normy_proektirovaniya_predpriyatij_obshestvennogo_pitaniya1
Нормы проектирования предприятий общественного питания (ресторан, общедоступная столовая, столовая закрытого типа, кафе, специализированное кафе, закусочная, специализированные закусочные, бар, буфет, магазин кулинарии):
7. <http://window.edu.ru/> Единое окно доступа к образовательным ресурсам - федеральная информационная система открытого доступа к интегральному каталогу образовательных интернет-ресурсов и к электронной библиотеке учебно-методических материалов для всех уровней образования: дошкольное, общее, среднее профессиональное, высшее, дополнительное
8. <http://vrgteu.ru> Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала»

ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

1. Операционная система Microsoft Windows 8.1; Microsoft Windows 10
2. Пакет офисных программ Microsoft Office Professional Plus 2010 Rus в составе:
 - Microsoft Word
 - Microsoft Excel
 - Microsoft Power Point
 - Microsoft Access
3. Антивирусная программа «Kaspersky Endpoint Security» для бизнеса
4. Симулятор сети передачи данных «Cisco Packet Tracer»
5. Редактор диаграмм «Ramus Educational»
6. Среда разработки «Visual Studio community»
7. Инструмент для визуального проектирования баз данных «MySQL Workbench»
8. Среда проектирование диаграммы классов «Modelio»
9. Интерактивная среда разработки «Jupyter Notebook»
10. Офисный компонент для анализа данных «Power Pivot»
11. Файловый архиватор «7Zip»
12. Приложение для просмотра PDF файлов «Acrobat Adobe Reader»

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина *«Технология продукции общественного питания»* обеспечена:
для проведения занятий лекционного типа:
➤ учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью, мультимедийными средствами обучения для демонстрации лекций-презентаций;
для проведения занятий семинарского типа (*практические занятия, лабораторные занятия*):
➤ лабораторией *«Технологии продукции общественного питания»*, оснащенной специализированным лабораторным оборудованием, в том числе технологическим (тепловым, механическим, вспомогательным), инвентарем, учебно-методическими наглядными пособиями, раздаточным материалом.
для самостоятельной работы, в том числе для курсового проектирования:
➤ помещением для самостоятельной работы, оснащенным компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета.

IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

- Методические рекомендации по организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы
- Методические указания по подготовке и оформлению рефератов
- Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов
- Положение об учебно-исследовательской работе студентов
- Методическое пособие по выполнению контрольной работы.
- Методическое пособие по выполнению практических работ с использованием инновационных технологий обучения и организации самостоятельных работ.

V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в процессе освоения дисциплины *«Технология продукции общественного питания»* в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Таблица 4

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (экзамен/зачет)	40
ИТОГО	100

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний, обучающихся «преподаватель кафедры, непосредственно ведущий занятия со студенческой группой, обязан проинформировать группу о распределении рейтинговых баллов по всем видам работ на первом занятии учебного модуля (семестра), количестве модулей по учебной дисциплине, сроках и формах контроля их освоения, форме промежуточной аттестации, снижении баллов за несвоевременное выполнение выданных заданий. Обучающиеся в течение учебного модуля (семестра) получают информацию о текущем количестве набранных по дисциплине баллов через личный кабинет студента».

VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные материалы по дисциплине разработаны в соответствии с Положением о фонде оценочных материалов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Тематика курсовых работ

1. Разработка комплекта технологической документации для проектирования суши-бара на 50 мест
2. Разработка комплекта технологической документации для проектирования кафе-молодежного на 75 мест
3. Разработка комплекта технологической документации для проектирования ресторана русской кухни на 100 мест
4. Разработка комплекта технологической документации для проектирования ресторана мясной кухни на 80 мест
5. Разработка комплекта технологической документации для проектирования рыбного ресторана на 100 (80) мест
6. Разработка комплекта технологической документации для проектирования общедоступной столовой на 100 (170, 200) мест
7. Разработка комплекта технологической документации для проектирования шашлычной на 60 мест
8. Разработка комплекта технологической документации для проектирования ресторана с немецкой кухней на 50 мест
9. Разработка комплекта технологической документации для проектирования кафе кухни Кубани на 100 мест.
10. Разработка комплекта технологической документации для проектирования ресторана славянской кухни на 150 мест.
11. Разработка комплекта технологической документации для проектирования диетической столовой на 75 мест
12. Разработка комплекта технологической документации для проектирования пивного бара на 50 мест.
13. Разработка комплекта технологической документации для проектирования закусочной общего типа на 50 мест
14. Разработка комплекта технологической документации для проектирования ресторана высшего класса на 75 мест
15. Разработка комплекта технологической документации для проектирования пиццерии на 80 мест
16. Разработка комплекта технологической документации для проектирования столовой на 200 мест, работающей вечером по типу ресторана
17. Разработка комплекта технологической документации для проектирования кафе на 75 (150) мест
18. Разработка комплекта технологической документации для проектирования кофейни на 40 мест
19. Разработка комплекта технологической документации для проектирования кафе на 32 посадочных места в культурно-спортивном комплексе
20. Разработка комплекта технологической документации для проектирования ресторана итальянской кухни 1 класса на 100 мест
21. Разработка комплекта технологической документации для проектирования ресторана японской кухни на 60 мест
22. Разработка комплекта технологической документации для проектирования пивного ресторана на 190 посадочных мест при гостинице
23. Разработка комплекта технологической документации для проектирования школьной столовой на 70 посадочных мест

24. Разработка комплекта технологической документации для проектирования детского кафе на 60 мест
25. Разработка комплекта технологической документации для проектирования ресторана класса люкс на 80 посадочных мест
26. Разработка комплекта технологической документации для проектирования ресторана грузинской кухни высшего класса на 300 посадочных мест
27. Разработка комплекта технологической документации для проектирования ресторана европейской кухни 1 класса на 100 мест
28. Разработка комплекта технологической документации для проектирования кафе с мексиканской кухней на 50 мест
29. Разработка комплекта технологической документации для проектирования кафе с китайской кухней на 60 мест
30. Разработка комплекта технологической документации для проектирования кафе – кондитерской на 100 мест. Организация выпуска готовой продукции в кондитерском цехе
31. Разработка комплекта технологической документации для проектирования ресторана мясной кухни 1 класса на 100 мест
32. Разработка комплекта технологической документации для проектирования закусочной «Блинная» на 40 мест
33. Разработка комплекта технологической документации для проектирования ресторана кавказской кухни 1 класса на 50 мест
34. Разработка комплекта технологической документации для проектирования ресторана русской кухни высшего класса на 150 мест.
35. Разработка комплекта технологической документации для проектирования столовой при ВУЗе на 100 мест
36. Разработка комплекта технологической документации для проектирования ресторана греческой кухни на 100 мест

Перечень вопросов к зачету (4 семестр):

1. Характеристика стадий производства кулинарной продукции
2. Ассортимент и классификация продукции общественного питания
3. Нормативная, технологическая документация применяемая на производстве предприятий общественного питания.
4. Тенденции расширения ассортимента продукции общественного питания
5. Классификация способов обработки сырья и полуфабрикатов, применяемых на предприятиях общественного питания
6. Характеристика отдельных приемов: механических и гидромеханических.
7. Характеристика отдельных приемов: биохимических и химических.
8. Классификация приемов тепловой обработки. Основные приемы: варка и жарка.
9. Характеристика приемов варки. Виды варки: варка основным способом; припускание (в собственном соку и с добавлением жидкости, нагрев в электромагнитном поле высокой частоты).
10. Физико-химическое обоснование СВЧ — нагрева; при повышенном давлении; при пониженной температуре; варка паром.
11. Характеристика приемов жарения. Виды жарки: основным способом, в жарочном шкафу, во фритюре, на открытом огне (на решетке, вертеле).
12. Способы интенсификации тепловой обработки продуктов с использованием новых электрофизических методов: инфракрасного и сверхвысокочастотного нагрева
13. Комбинированные приемы тепловой обработки: тушение; запекание; брезирование; варка с последующей обжаркой.

14. Вспомогательные приемы тепловой обработки: пассерование; бланширование (ошпаривание); опаливание.
15. Схема технологического процесса обработки овощей.
16. Обработка картофеля и корнеплодов в зависимости от кулинарного использования. Причины потемнения очищенного картофеля. Физико-химические основы сульфитации и других способов предохранения очищенного картофеля от потемнения.
17. Обработка капустных, луковых, плодовых, десертных овощей и зелени в зависимости от кулинарного использования. Требования к качеству, условия, сроки хранения и транспортировки полуфабрикатов
18. Промышленные способы обработки овощей. Требования к качеству, условия, сроки хранения и транспортировки полуфабрикатов.
19. Обработка и использование замороженных, сушеных, квашеных и соленых овощей.
20. Пищевые отходы овощей и их использование.
21. Потери пищевых веществ при обработке овощей и мероприятия по их сокращению.
22. Обработка свежих, соленых и сушеных грибов.
23. Характеристика поступающего рыбного сырья: живая, охлажденная, мороженая, соленая рыба.
24. Оттаивание мороженой рыбы. Физико-химическое обоснование рекомендуемых режимов размораживания. Вымачивание соленой рыбы.
25. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки в зависимости от размера и кулинарного использования, особенности разделки некоторых видов рыбы (налима, угря, сома, наваги, минюта, трески, камбалы, марины).
26. Обработка рыб осетровых пород, особенности обработки стерляди.
27. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания: целыми тушками, звеньями, порционными кусками.
28. Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы.
29. Приготовление полуфабрикатов для жаренья. Виды полуфабрикатов из рыбы для жаренья основным способом, во фритюре и на открытом огне. Различные способы панирования рыбы.
30. Приготовление рыбной котлетной и кнельной массы. Виды рубленых полуфабрикатов из рыбы.
31. Централизованное производство рыбных полуфабрикатов. Требования к качеству, хранению и транспортировке рыбы и рыбных полуфабрикатов.
32. Пищевые рыбные отходы и их использование.
33. Нерыбные продукты моря. Характеристика поступающего сырья. Обработка и кулинарное использование кальмаров, осьминогов, устриц, мидий, морского гребешка, крабов, омаров, лангустов, креветок, трепангов, морской капусты.
34. Характеристика, поступающего мясного сырья.
35. Схема технологического процесса первичной обработки мяса: размораживание, физико-химическое обоснование рекомендуемых режимов размораживания мяса; обмывание, срезание клейм, обсушивание, разделка туш, обвалка, зачистка полученных частей.
36. Разделка полутуши крупного рогатого скота. Технологическое использование различных частей туши в зависимости от количества и морфологического строения внутримышечной соединительной ткани.
37. Приготовление полуфабрикатов из говядины: крупнокусковых, порционных (натуральных и панированных), мелкокусковых. Требования к качеству, условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов.
38. Разделка туш мелкого скота. Кулинарное использование частей туш.

39. Приготовление полуфабрикатов из частей туш мелкого скота: крупнокусковых, порционных (натуральных и панированных), мелкокусковых. Требования к качеству, условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов.
40. Приготовление мясной натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов.
41. Приготовление мясной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Роль компонентов в составе котлетной массы. Требования к качеству, условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов.
42. Субпродукты, их обработка, кулинарное использование, приготовление полуфабрикатов из них. Требования к качеству, условия и сроки хранения субпродуктов.
43. Обработка поросят, кроликов.
44. Централизованное производство мясных полуфабрикатов и их использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов и субпродуктов.
45. Характеристика поступающего сырья в виде сельскохозяйственной птицы и дичи.
46. Схема технологического процесса обработки птицы и дичи. Обработка птицы.
47. Особенности первичной обработки дичи.
48. Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи: целыми тушками (заправка, фарширование, шпигование дичи); порционных полуфабрикатов из филе (снятие и зачистка филе).
49. Приготовление натуральных, панированных и фаршированных полуфабрикатов; мелкокусковых полуфабрикатов из птицы.
50. Приготовление котлетной и кнельной массы из птицы и дичи и полуфабрикатов из них.
51. Пищевые отходы из птицы, их обработка и кулинарное использование.
52. Централизованное производство полуфабрикатов из птицы. Ассортимент. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия, сроки хранения и транспортировки.
53. Значение тепловой обработки продуктов. Понятие о термовлагопереносе.
54. Изменение белков. Понятие о денатурации (тепловой, поверхностной) и свертывании белков пищевых продуктов. Изменения свойств нативных белков, вызванные денатурацией.
55. Белки мяса, птицы, рыбы. Строение мышечной и соединительной ткани. Изменение мышечных белков мяса при кулинарной обработке. Правила варки мяса для первых и вторых блюд.
56. Изменение белков соединительной ткани мяса. Кулинарное использование глютиновых студней. Влияние внешних факторов на переход коллагена в глютин и связанные с этим кулинарные приемы. Размягчители мяса.
57. Изменение массы мяса и рыбы при тепловой обработке.
58. Белки молока, их изменения при кулинарной обработке.
59. Состав и свойства белков куриного яйца, их изменения при кулинарной обработке.
60. Влияние тепловой обработки на белки овощей, фруктов и зерномучных продуктов.
61. Изменение углеводов. Глубокий, распад сахаров (брожение теста, карамелизация, реакция меланоидинообразования). Кулинарное использование этих процессов.
62. Ферментативный и кислотный гидролиз крахмала. Декстринизация крахмала. Образование пиродекстринов при обжаривании и выпечке кулинарных изделий, при пассеровании муки.
63. Клейстеризация крахмала. Состояние клейстеризованного крахмала в кулинарных изделиях, увеличение содержания водорастворимых веществ. Старение клейстеризованного крахмала.
64. Модифицированные крахмалы и их применение в кулинарной практике.
65. Ферментативный и кислотный гидролиз дисахаридов.
66. Углеводы клеточных стенок, их состав. Действие тепловой обработки на углеводы клеточных стенок и обуславливаемое этим понижение прочности паренхимной ткани растительных продуктов.

67. Изменение консистенции картофельного пюре при протираании вареного картофеля в горячем и холодном виде.
68. Влияние температуры, реакции среды, свойств продукта на скорость понижения прочности паренхимной ткани.
69. Изменение жиров. Свойства жира, определяющие его кулинарное использование. Влияние тепловой обработки на пищевую ценность жиров.
70. Изменение жиров при варке (плавление, эмульгирование, гидролиз, омыление эмульгированного жира).
71. Количественные изменения жиров при жаренье (поглощение и потеря жира продуктами, разбрызгивание). Окисление, глубокие качественные изменения жира при длительном нагревании, перегреве. Изменение фритюрного жира.
72. Изменение цвета продуктов. Изменение естественных пигментов. Пигменты водорастворимые и жирорастворимые.

Перечень вопросов к зачету (5 семестр):

1. Бульоны как основа первых блюд, их сравнительная характеристика. Способы варки бульонов, норма продуктов для различных бульонов. Норма бульона на порцию супа. Приготовление бульона из бульонных кубиков, замороженного полуфабриката костного бульона.
2. Щи, их характеристика, разновидности. Приготовление и отпуск щей из свежей, квашеной капусты, суточных, зеленых, и др. Требования к качеству, условия и сроки хранения супов.
3. Борщи, их характеристика, разновидности. Приготовление и отпуск борщей: московского, флотского, украинского. Требования к качеству, условия и сроки хранения супов.
4. Рассольники, их характеристика, разновидности. Приготовление и отпуск рассольников: ленинградского и домашнего. Требования к качеству, условия и сроки хранения супов.
5. Солянки, их характеристика, разновидности. Приготовление и отпуск солянки мясной сборной жидкой, рыбной и грибной. Требования к качеству, условия и сроки хранения супов.
6. Супы овощные, крупяные, с бобовыми и мучными продуктами, их характеристика. Приготовление и отпуск супов: картофельных, овощного, крестьянского, горохового, с домашней лапшой, крупами и макаронными изделиями. Требования к качеству, условия и сроки хранения супов.
7. Супы-пюре, их характеристика. Общие приемы приготовления супов-пюре и супов-кремов из овощей, круп, бобовых и мясных продуктов. Требования к качеству, условия и сроки хранения супов.
8. Приготовление и отпуск супов-пюре из картофеля, моркови, цветной капусты, помидоров, риса, зеленого горошка, гороха, кур и печени. Требования к качеству, условия и сроки хранения
9. Прозрачные супы, их характеристика. Особенности приготовления и отпуска прозрачных бульонов: мясного, куриного, рыбного, бульона-борщок. Процессы, происходящие при настаивании оттяжки и осветлении. Гарниры к прозрачным бульонам. Требования к качеству, условия и сроки хранения
10. Приготовление и отпуск молочных супов с крупами, макаронными изделиями, овощами. Требования к качеству, условия и сроки хранения супов.
11. Холодные супы, их характеристика. Приготовление и отпуск окрошки мясной, овощной, борща холодного, свекольника, щей зеленых. Требования к качеству, условия и сроки хранения супов.
12. Сладкие супы. Приготовление и отпуск супов из свежих плодов и ягод, сухофруктов. Гарниры к сладким супам. Требования к качеству, условия и сроки хранения супов.
13. Национальные супы. Приготовление и отпуск супов: харчо, чихиртма, пити и др. Требования к качеству, условия и сроки хранения супов.

14. Особенности приготовления супов из концентратов и консервов. Использование быстрозамороженных блюд в предприятиях общественного питания. Требования к качеству, условия и сроки хранения супов.
15. Значение соусов в питании. Принципы подбора соусов к блюдам. Классификация соусов.
16. Полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов. Приготовление бульонов для соусов, пассерование муки.
17. Мясные соусы. Приготовление и использование основного красного соуса. Процессы, происходящие при приготовлении соуса. Производные красного соуса. Требования к качеству, условия и сроки хранения, отпуск готовых соусов.
18. Приготовление и использование белого мясного соуса. Процессы, происходящие при приготовлении соуса. Производные белого мясного соуса. Требования к качеству, условия и сроки хранения, отпуск готовых соусов.
19. Рыбные соусы. Приготовление и использование рыбного основного соуса. Производные рыбного основного соуса. Требования к качеству, условия и сроки хранения, отпуск готовых соусов.
20. Грибные соусы. Приготовление и использование соуса грибного, грибного с томатом, грибного кисло-сладкого. Требования к качеству, условия и сроки хранения, отпуск готовых соусов.
21. Молочные и сметанные соусы. Приготовление и использование молочных и сметанных соусов различной консистенции (жидкого, средней густоты, густого), сладкого с луком. Требования к качеству, условия и сроки хранения, отпуск готовых соусов.
22. Соусы на сливочном масле. Физико-химическая структура соусов на сливочном масле. Требования к качеству, условия и сроки хранения, отпуск готовых соусов.
23. Приготовление и использование польского соуса натурального и с белым соусом, сухарного, голландского соуса натурального и с белым соусом. Производные голландского соуса. Требования к качеству, условия и сроки хранения, отпуск
24. Приготовление и использование масляных смесей.
25. Соусы на растительном масле. Физико-химическая структура соусов на растительном масле. Наполнители и эмульгаторы, их роль при приготовлении соуса майонез. Приготовление майонеза. Причины отмасливания соуса и способы восстановления эмульсии. Производные соуса майонез. Использование соуса майонез и его производных. Требования к качеству, условия и сроки хранения, отпуск готовых соусов.
26. Соусы на уксусе. Приготовление и использование маринада с томатом и без томата, соуса – хрен. Приготовление горчицы. Требования к качеству, условия и сроки хранения, отпуск готовых соусов.
27. Общие правила варки овощей, способы варки отдельных видов овощей (зеленых, быстрозамороженных, сушеных).
28. Припускание овощей. Блюда и гарниры из припущенных овощей. Требования к качеству. Условия и сроки хранения овощных блюд и гарниров.
29. Правила жарения овощей. Поглощение жира растительными продуктами. Блюда и гарниры из жареных овощей. Требования к качеству. Условия и сроки хранения овощных блюд и гарниров.
30. Приготовление и отпуск жареных кабачков, баклажан, тыквы, помидоров, лука «фри», зелени «фри», шницеля из капусты, капусты белокочанной жареной. Требования к качеству. Условия и сроки хранения овощных блюд и гарниров.
31. Приготовление и отпуск картофельных котлет, крокет, зраз, морковных, свекольных и капустных котлет. Требования к качеству. Условия и сроки хранения овощных блюд и гарниров.
32. Блюда и гарниры из тушеных овощей. Требования к качеству. Условия и сроки хранения овощных блюд и гарниров.

33. Блюда и гарниры из запеченных овощей. Требования к качеству. Условия и сроки хранения овощных блюд и гарниров.
34. Приготовление и отпуск грибов в сметане, грибов, жаренных с картофелем. Требования к качеству. Условия и сроки хранения грибных блюд и гарниров.
35. Причины изменения массы овощей при тепловой обработке, нормы потерь.
36. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий.
37. Общие правила варки каш. Приготовление каш рассыпчатых, вязких и жидких. Требования к качеству блюд.
38. Приготовление и отпуск изделий из каш: запеканок, крупеника, пудингов, котлет, биточков, клецок, манника. Требования к качеству блюд.
39. Приготовление и отпуск блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранность витаминов группы В. Требования к качеству блюд.
40. Способы варки макаронных изделий. Приготовление и отпуск блюд из отварных и запеченных макаронных изделий. Требования к качеству блюд.
41. Процессы, происходящие при варке круп, бобовых и макаронных изделий. Причины увеличения их массы и объема при варке.
42. Рецептуры и технологические схемы производства сырников, запеканок и пудингов из творога, яичниц, омлетов, яичной каши и других блюд. Требования к качеству, сроки и условия реализации.
43. Значение рыбных блюд в питании. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Гарниры и соусы к отварной рыбе. Приготовление и отпуск рыбы отварной с соусами: голландским, польским, белым с каперсами. Требования к качеству, условия хранения рыбных блюд.
44. Припускание рыбы. Приготовление и отпуск блюд из припущенной рыбы: рыба паровая, в соусе с белым вином, в рассоле, по-русски в томате. Требования к качеству, условия хранения рыбных блюд.
45. Способы жаренья рыбы. Приготовление и отпуск блюд из жареной рыбы: рыба жареная (основным способом), по-ленинградски, зразы донские, рыба «фри», с зеленым маслом, в тесте, «грилье», на вертеле. Требования к качеству, условия хранения рыбных блюд.
46. Запекание рыбы. Приготовление и отпуск блюд из запеченной рыбы: рыба по-русски, по-московски, в сметанном соусе, солянка рыбная на сковороде. Требования к качеству, условия хранения рыбных блюд.
47. Блюда из рубленой рыбы: котлеты, биточки, тефтели, тельное, кнели. Требования к качеству, условия хранения рыбных блюд.
48. Приготовление и отпуск блюд из тушеной рыбы (рыба в томатном соусе с овощами). Требования к качеству, условия хранения рыбных блюд.
49. Блюда из раков и нерыбных продуктов моря: раки отварные, морской гребешок (в соусе, «фри», жареный в тесте), трепанги по-дальневосточному, солянка из трепангов на сковороде, креветки в соусе с рисом, кальмары отварные, по-строгановски, запеченные под луковым соусом, с овощами (ассортимент изучается в зависимости от местных условий). Требования к качеству, условия хранения рыбных блюд.
50. Значение мясных блюд в питании. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам.
51. Правила варки мяса домашних животных, субпродуктов, мясной гастрономии. Приготовление и отпуск отварной говядины, телятины, свинины, баранины с овощами (айриштю), отварного языка, ветчины, сосисок и сарделек.
52. Припускание мясных продуктов. Приготовление и отпуск натуральных и рубленых паровых котлет.
53. Жаренье мясных продуктов. Температурный режим, продолжительность жаренья, определение готовности.

54. Приготовление и отпуск блюд из мяса, жаренного крупными кусками: ростбифа, свинины, баранины, телятины, поросенка жареного, грудинки фаршированной. Выход вторых блюд. Требования к качеству. Хранение мясных блюд.
55. Приготовление и отпуск блюд из мяса, жаренного порционными и натуральными кусками: бифштекса, филе, лангета, антрекота, эскалопа, котлет натуральных. Выход вторых блюд. Требования к качеству. Хранение мясных блюд.
56. Приготовление и отпуск блюд из мяса, жаренного порционными панированными кусками: ромштекса, шницеля, котлет отбивных. Выход вторых блюд. Требования к качеству. Хранение мясных блюд.
57. Приготовление и отпуск блюд из мяса, жаренного мелкими кусками: бефстроганов, поджарки. Выход вторых блюд. Требования к качеству. Хранение мясных блюд.
58. Тушение мясных продуктов. Правила тушения мяса крупными, порционными и мелкими кусками. Выход вторых блюд. Требования к качеству. Хранение мясных блюд.
59. Приготовление и отпуск блюд из мяса, тушенного крупными кусками: тушеного, шпигованного. Выход вторых блюд. Требования к качеству. Хранение мясных блюд.
60. Приготовление и отпуск блюд из мяса, тушенного порционными кусками: мяса духового, зраз отбивных, мяса в кисло-сладком соусе. Выход вторых блюд. Требования к качеству. Хранение мясных блюд.
61. Приготовление, и отпуск блюд из мяса и субпродуктов, тушенных мелкими кусками: азу по-татарски, гуляша, рагу из баранины, свинины, свинины, тушенной с капустой, плова, почек «по-русски», сердца, легких и других субпродуктов, (гуляш), рубцов тушенных. Выход вторых блюд. Требования к качеству. Хранение мясных блюд.
62. Запекание мяса. Приготовление и отпуск блюд из запеченного мяса: говядины под луковым соусом, баранины и телятины под молочным соусом, солянки мясной на сковороде: форшмака. Выход вторых блюд. Требования к качеству. Хранение мясных блюд.
63. Приготовление и отпуск изделий из рубленого мяса: бифштекса, шницеля натурального. Выход вторых блюд. Требования к качеству. Хранение мясных блюд.
64. Приготовление и отпуск блюд из котлетной массы: котлет, биточков, шницелей, зраз, тефтелей, рулетов, биточков по-казацки. Выход вторых блюд. Требования к качеству. Хранение мясных блюд.
65. Использование и правила разогрева быстрозамороженных вторых блюд. Выход вторых блюд. Требования к качеству. Хранение мясных блюд.
66. Варка птицы. Приготовление и отпуск кур, цыплят, индеек отварных. Выход готовых блюд. Требования к качеству и хранению готовых блюд из птицы и дичи.
67. Припускание птицы. Приготовление и отпуск цыплят паровых, котлет паровых из филе. Выход готовых блюд. Требования к качеству и хранению готовых блюд из птицы и дичи.
68. Жарение птицы, дичи целыми тушками. Особенности жарения крупной, средней, мелкой птицы и дичи. Порционирование, оформление и отпуск блюд из жареной птицы и дичи. Выход готовых блюд. Требования к качеству и хранению готовых блюд из птицы и дичи.
69. Оформление и отпуск блюд из филе птицы и дичи: котлет натуральных, панированных, «по-киевски», фаршированных молочным соусом и грибами, шницеля «по-столичному». Выход готовых блюд. Требования к качеству и хранению готовых блюд из птицы и дичи.
70. Приготовление и отпуск курицы, цыплят, жаренных во фритюре. Выход готовых блюд. Требования к качеству и хранению готовых блюд из птицы и дичи.
71. Приготовление и отпуск блюд из тушеной птицы: рагу из кур, из потрохов, гусь, утка по-домашнему. Выход готовых блюд. Требования к качеству и хранению готовых блюд из птицы и дичи.

72. Приготовление и отпуск изделий из рубленой птицы: котлет пожарских, котлет, биточков, кнелей паровых. Выход готовых блюд. Требования к качеству и хранению готовых блюд из птицы и дичи.

Перечень вопросов к экзамену (6 семестр):

1. Холодные блюда, холодные и горячие закуски в питании человека. Санитарно-гигиенические требования к работе холодного цеха. Современные требования к оформлению холодных блюд и закусок.
2. Приготовление гарниров для холодных блюд, мясного и рыбного желе.
3. Салаты, общие приемы их приготовления. Требования к качеству и хранению холодных блюд и закусок.
4. Приготовление, отпуск и требование к качеству салатов из сырых овощей: салат витаминный, салат из белокочанной капусты, салат из редиса. Сроки их хранения.
5. Салаты картофельные, их разновидности, приготовление и отпуск, требование к качеству. Укажите рецептуры 4-5 салатов картофельных с разными дополнительными продуктами.
6. Использование быстрозамороженных салатов в предприятиях общественного питания.
7. Приготовление винегретов: овощного, с сельдью.
8. Приготовление и отпуск закусок из овощей: овощи фаршированные, икра из овощей и грибов. Требования к качеству и хранению холодных блюд и закусок
9. Холодные блюда и закуски из рыбы. Подготовка и отпуск рыбных гастрономических товаров. Требования к качеству и хранению холодных блюд и закусок
10. Приготовление, оформление и отпуск закусок из сельди, рыбы холодной с гарниром, рыбы под майонезом и заливной (при массовом приготовлении и для подачи на банкетах), рыбы под маринадом. Требования к качеству и хранению холодных блюд и закусок.
11. Холодные блюда и закуски из нерыбных продуктов моря. Требования к качеству и хранению холодных блюд и закусок.
12. Холодные блюда и закуски из мяса. Требования к качеству и хранению холодных блюд и закусок.
13. Подготовка и отпуск колбасных изделий, копченостей. Приготовление и отпуск вареных мясных продуктов (мяса, языка, поросят), ростбифа холодного, ассорти мясного, мяса заливного, сыра из дичи, паштетов из дичи, печени, галантина (при массовом приготовлении и для подачи на банкетах), мясного студня. Требования к качеству и хранению холодных блюд и закусок.
14. Использование овощных, мясных и рыбных консервов для приготовления холодных блюд и закусок, правила их порционирования. Требования к качеству и хранению холодных блюд и закусок.
15. Приготовление и отпуск блюд из яиц: яйца фаршированные, под майонезом, заливные. Требования к качеству и хранению холодных блюд и закусок.
16. Бутерброды открытые (простые и сложные), закрытые, закусочные. Требования к качеству и хранению холодных блюд и закусок.
17. Приготовление и отпуск горячих закусок: рыба, запеченная в раковинах (кокиль), грибов в сметане (кокот). Объясните причину образования румяной корочки при запекании рыбы в раковинах. Требования к качеству горячих закусок.
18. Приготовление и отпуск горячих закусок из мясных продуктов: почки в мадере, тефтели без гарнира, жульен. Требование к качеству. Объясните, почему в массу для тефтелей лук репчатый предварительно пассеруют.
19. Значение сладких блюд в питании человека. Классификация сладких блюд.

20. Обработка фруктов и ягод. Подготовка полуфабрикатов для сладких блюд.
21. Характеристика желирующих веществ: крахмала, модифицированного крахмала, желатина, агар-агара, агароида, фурилларана, альгината натрия, пектиновых веществ, их подготовка, кулинарное использование.
22. Применение пищевых красителей при приготовлении сладких блюд.
23. Подготовка и отпуск натуральных плодов и ягод.
24. Использование быстрозамороженных плодов и ягод. Требования к качеству и хранению сладких блюд
25. Приготовление и отпуск компотов из свежих, замороженных, сушеных и консервированных плодов и ягод, фруктов в сиропе. Требования к качеству и хранению сладких блюд
26. Желированные сладкие блюда: кисели, желе, муссы, самбуки, кремы. Требования к качеству и хранению сладких блюд
27. Оформление и отпуск замороженных сладких блюд: мороженого с сиропом, свежими и консервированными фруктами. Требования к качеству и хранению сладких блюд.
28. Приготовление и отпуск сладких горячих блюд: пудинг сухарный. Виды сладких соусов, используемых к ним, их приготовление. Приготовление и отпуск мороженого «Сюрприз». Процессы, происходящие при взбивании яичных белков.
29. Горячие сладкие блюда: яблоки печеные, яблоки с рисом, яблоки, жаренные в тесте, шарлотка с яблоками, пудинг сухарный, крутоны с фруктами, их приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству и хранению сладких блюд
30. Напитки в питании человека. Приготовление и способы подачи чая. Требования к качеству и хранению горячих напитков.
31. Приготовление и отпуск кофе черного, с молоком или сливками, кофе на молоке («по-варшавски», «по-восточному», «по-венски»), (со взбитыми сливками), с ликером, с мороженым. Требования к качеству и хранению горячих напитков.
32. Приготовление и отпуск какао на молоке, с мороженым, яичным желтком, шоколада охлажденного со взбитыми сливками, шоколада. Требования к качеству и хранению горячих напитков.
33. Молоко и молочные коктейли. Приготовление и отпуск молока и молочных напитков, молочных коктейлей. Требования к качеству и хранению холодных напитков
34. Холодные напитки. Приготовление и отпуск хлебного, клюквенного, петровского кваса, воды брусничной, гранатового и шафранового. Требования к качеству и хранению холодных напитков
35. Значение мучных кулинарных и кондитерских изделий из теста в питании.
36. Обеспечение пористости теста применением различных способов разрыхления (биохимического, химического, механического).
37. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста (опарный, безопарный способы). Ускоренные способы приготовления дрожжевого теста. Процессы, происходящие при приготовлении дрожжевого теста.
38. Фарши для пирогов, пирожков, кулебяк, расстегаев, ватрушек. Ассортимент изделий из дрожжевого теста.
39. Приготовление и отпуск блинов и оладий. Требования к хранению изделий из теста.
40. Приготовление и отпуск блинчиков с различными фаршами.
41. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него: печенья, ватрушек, тарталеток, пирогов.
42. Приготовление песочного теста и изделий из него: печенья, колец, пирожных, тортов. Выпечка и оформление изделий из песочного теста.
43. Бисквитное тесто, его рецептура, способы приготовления, роль крахмала в основном бисквите, ассортимент изделий из него.

44. Заварное тесто, его рецептура, приготовление, процессы, происходящие при заваривании муки и выпечке изделий. Приготовление изделий из заварного теста и отделочных полуфабрикатов для них.
45. Схема технологического процесса приготовления слоеного теста (замес, подготовка масла, образование слоев). Формовка и режим выпечки изделий из слоеного теста: пирожков, волованов, языков, яблок в слойке, трубочек, пирожного слоеного с кремом. Курник (русский слоеный пирог). Слоеное дрожжевое тесто и изделия из него.
46. Приготовление бисквитного теста холодным способом и с подогревом. Режим выпечки бисквита. Приготовление пирожных, тортов и рулетов из бисквитного теста.
47. Дрожжевое слоеное тесто, его приготовление. Рыхлители теста. Ассортимент изделий из него и их приготовление.
48. Приготовление отделочных полуфабрикатов для пирогов и пирожных: помадки, сиропов, желе, цукатов, взбитых белков, кремов (масляного, бисквитного, заварного, сливочного и сметанно-сливочного). Требования к хранению изделий из теста.
49. Особенности технологии производства некоторых национальных блюд и кулинарных изделий из русской кухни.
50. Особенности технологии производства некоторых национальных блюд и кулинарных изделий из кубанской кухни.
51. Особенности технологии производства некоторых национальных блюд и кулинарных изделий из кавказской кухни.
52. Особенности технологии производства некоторых национальных блюд и кулинарных изделий из славянской кухни – украинская, белорусская, русская.
53. Отечественный и зарубежный опыт применения охлажденных и быстрозамороженных блюд для организации питания рабочих-строителей и служащих ночных смен, пассажиров, отдыхающих на курортах и других контингентов населения.
54. Охлажденные блюда. Ассортимент. Особенности технологии производства охлажденных блюд. Требования к качеству, сроки и условия хранения и транспортирования охлажденных блюд.
55. Разогревание охлажденных блюд в местах их потребления. Способы и режимы разогревания. Требования к качеству разогретых блюд, сроки и условия их реализации.
56. Быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия. Ассортимент. Особенности технологии производства быстрозамороженных блюд. Требования к качеству, сроки и условия хранения и транспортирования.
57. Физико-химические, микробиологические и органолептические показатели качества блюд при замораживании и хранении; обоснование оптимальных сроков хранения.
58. Разогревание быстрозамороженных блюд. Способы и режимы разогревания. Требования к качеству разогретых блюд, сроки и условия реализации.
59. Задачи диетического и лечебно-профилактического питания. Характеристика основных диет.
60. Виды щажения (механическое, химическое, термическое) при организации диетического питания.
61. Рекомендации по использованию в диетическом питании некоторых продуктов: жиров, продуктов, богатых белками (мяса, птицы, рыбы, яиц), продуктов, содержащих усвояемые углеводы (сахар, крахмал) и балластные вещества, различных видов хлеба, специй, кислот, продуктов, содержащих соли натрия, калия, магния, заменителей сахара и поваренной соли.
62. Особенности кулинарной обработки продуктов в диетическом питании
63. Общие правила приготовления блюд с механическим, химическим и термическим щажением. Требования к качеству блюд, сроки и условия реализации.

64. Особенности приготовления пищи для детей школьного возраста (рациональное составление меню, оформление блюд, величина порций, широкое использование молока и молочнокислых продуктов, витаминизация пищи).
65. Приготовление блюд и кулинарных изделий. Составление меню школьных завтраков, обедов.
66. Особенности питания учащихся профессиональных училищ. Рационы питания в зависимости от характера труда учащихся профессиональных училищ.
67. Составление полного рациона питания учащихся профессиональных училищ в соответствии с физиологическими нормами питания.
68. Значение меню. Основные принципы составления меню для различных типов предприятий общественного питания и контингентов питающихся.
69. Особенности составления меню для специализированных предприятий (пельменных, шашлычных и др.). Ассортиментный минимум для различных типов предприятий.
70. Содержание меню в зависимости от ассортимента, имеющегося сырья и полуфабрикатов, их технологической ценности, технических возможностей предприятия, квалификации работников производства.
71. Меню завтраков, обедов, ужинов, скомплектованных рационов. Использование ЭВМ для составления меню рационального питания.
72. Порядок записи блюд, кулинарных изделий и покупных товаров в бланке меню.

Типовые практические задания к зачету (4 семестр):

1. Необходимо приготовить 30 порций тушеной моркови с рисом и черносливом по I колонке рецептуры. Возможно ли это в марте при наличии 3 кг моркови?
2. Рассчитайте, какое количество соуса коньячного (905/1) можно приготовить из 2 л молока. Укажите, какое количество остальных продуктов необходимо. Опишите, как поступить, если молоко цельное отсутствует и как изменится рецептура соуса
3. Необходимо приготовить 40 порций грудинки, фаршированной рисом и печенью, по III колонке рецептуры. Возможно ли это при наличии 6 кг грудинки бараньей 2-й категории с реберной костью?

Типовые практические задания к зачету (5 семестр):

1. Составить технологическую схему приготовления супа № 176
2. Рассчитайте, какое время необходимо для приготовления супа 203/1
3. Требуется приготовить картофельное пюре по III колонке рецептуры, которое необходимо в качестве гарнира для 40 порций лангета по рецептуре. Возможно ли это в апреле при наличии 10 кг картофеля?

Типовые практические задания к экзамену (6 семестр):

1. Определить количество кураги для приготовления соуса к 100 порциям яблок с рисом
2. Рассчитать количество уксуса 9%-ного для приготовления заправки к 200 порциям салата из свежих помидоров по колонке № 3 Сборника рецептов. Выход порции салата 150 г
3. Рассчитать количество продуктов брутто для приготовления теста для 400 штук ватрушек с творогом. Используются сухие дрожжи

Типовые тестовые задания:

1. Выберите правильный ответ:

Кулинарная продукция – это:

А. Изделия из теста заданной формы, с повышенным содержанием сахара и жира

- В. Пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных
- С. Совокупность блюд, кондитерских изделий и кулинарных полуфабрикатов
- Д. Нормированный перечень сырья, продуктов, полуфабрикатов для производства установленного выхода

2. Выберите правильный ответ:

Физиологическая ценность продукции определяется:

- А. Количеством энергии, высвобождающейся из пищевых веществ в процессе их биологического окисления
- В. Качеством белков пищи – перевариваемостью и степенью сбалансированности аминокислотного состава
- С. Наличием веществ, оказывающих активное воздействие на организм человека
- Д. Ингредиентным составом данной продукции

3. Выберите правильный ответ:

Химическая безопасность кулинарной продукции – это отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесен:

- А. Токсическими веществами
- В. Бактериями и грибами
- С. Радиоактивными веществами
- Д. Ионизирующими излучениями

4. Выберите правильный ответ:

На каком из этапов технологического цикла осуществляется составление меню

- А. Маркетинг
- В. Производство продукции
- С. Проектирование и разработка продукции
- Д. Планирование и разработка технологического процесса

5. Выберите правильный ответ:

Операционный контроль – это контроль

- А. Поступающего сырья и полуфабрикатов
- В. За ходом технологического процесса
- С. Качества готовой продукции
- Д. За правильным ведением документооборота на производстве

Типовые расчетно-аналитические задания/задачи:

1. Рассчитать необходимое количество крупы, жидкости и соли для приготовления 160 порций рассыпчатой гречневой каши по 2 колонке рецептуры.
2. Рассчитать необходимое количество крупы, жидкости для приготовления 80 порций каши рисовой вязкой по II колонке рецептуры. Пастеризованное молоко цельное заменить пастеризованным нежирным.

Типовые кейсы:

Ситуация 1. Блюда из филе птицы:

- организация рабочего места по обработке сельскохозяйственной птицы,
- подготовка полуфабрикатов,
- ассортимент блюд, особенности приготовления, отпуска,

- соусы и гарниры к блюдам, их приготовление,
- процессы, происходящие при приготовлении блюд,
- требования к качеству, сроки реализации,
- составить технологическую карту на 100 порций «Котлет по-киевски», если в наличии куры 1 категории, полупотрошенные,
- составить калькуляционную карту.

Ситуация 2. Блюда из жареной дичи:

- рациональное использование сырья,
- организация рабочего места по обработке дичи,
- приготовление полуфабрикатов,
- ассортимент блюд, особенности приготовления, отпуска,
- соусы и гарниры к блюдам, их приготовление,
- процессы, происходящие при приготовлении этих блюд,
- требования к качеству, сроки реализации,
- составить технологическую карту на 10 порций «Дичь, жареная в сметанном соусе», по 1 колонке Сборника рецептур, если в наличии фазан,
- составить калькуляционную карту.

Примеры тем групповых дискуссий:

1. Какое значение имеют первые блюда в питании?
2. Как приготавливают красный соус? К каким блюдам его подают?
3. Каково значение овощных блюд в питании?
4. В чем заключается механическая обработка круп?
5. Как изменяется масса рыбных полуфабрикатов (%) в процессе варки и жарки?

Примеры типовых заданий для контрольной работы:

Вариант 1

1. Борщи. Технологическая схема централизованного производства. Обоснование технологии, рецептуры, ассортимент борщей и отличительные особенности технологии, правила реализации.
2. Технология блюд из отварного мяса и мясопродуктов. Характеристика физико-химических процессов. Рецептуры, ассортимент, основные правила реализации блюд, требования к их качеству.
3. Выписать продукты для приготовления 50 порций трески отварной с гарниром (картофель отварной) и соусом польским. Сборник рецептур, колонка № 2.

Вариант 2

1. Щи. Технологическая схема централизованного производства. Обоснование технологии, рецептуры, ассортимент щей и отличительные особенности технологии, правила реализации.
2. Технология блюд из отварной, тушеной птицы, дичи и кролика. Характеристика физико-химических процессов. Рецептуры, ассортимент, основные правила реализации блюд, требования к их качеству.
3. Выписать продукты для приготовления 50 порций зраз картофельных с фаршем из пасты «Океан», в марте. Сборник рецептур, колонка № 2.

Тематика рефератов:

1. Виды варки: варка основным способом; припускание (в собственном соку и с добавлением жидкости, нагрев в электромагнитном поле высокой частоты).
2. Физико-химическое обоснование СВЧ — нагрева.
3. Виды жарки: основным способом, в жарочном шкафу, во фритюре, на открытом огне (на решете, вертеле).

4. Способы интенсификации тепловой обработки продуктов с использованием новых электрофизических методов: инфракрасного и сверхвысокочастотного нагрева.
5. Комбинированные приемы тепловой обработки. Вспомогательные приемы тепловой обработки:

Типовая структура зачетного задания

<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Максимальное количество баллов</i>
<i>Вопрос 1</i> Характеристика стадий производства кулинарной продукции	15
<i>Вопрос 2</i> Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания: целыми тушками, звеньями, порционными кусками.	15
<i>Практическое задание</i> Рассчитать количество пудинга из моркови по I колонке рецептуры, которое можно приготовить в октябре из 12 кг моркови.	10

Типовая структура экзаменационного билета

<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Максимальное количество баллов</i>
<i>Вопрос 1</i> Холодные блюда, холодные и горячие закуски в питании человека. Санитарно-гигиенические требования к работе холодного цеха. Современные требования к оформлению холодных блюд и закусок.	15
<i>Вопрос 2</i> Задачи диетического и лечебно-профилактического питания. Характеристика основных диет.	15
<i>Практическое задание</i> Рассчитать количество уксуса 9%-ного для приготовления заправки к 200 порциям салата из свежих помидоров по колонке № 3 Сборника рецептур. Выход порции салата 150 г.	10

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания

Таблица 5

Шкала оценивания		Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
85 – 100 баллов	«отлично»/ «зачтено»	ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1. Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает верно и в полном объеме: требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями. Умеет верно и в полном объеме: пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Продвинутый
			ПК-1.3. Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает верно и в полном объеме: методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Умеет верно и в полном объеме: вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде.	
			ПК-1.4. Рассчитывает нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции	Знает верно и в полном объеме: методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания соответствии с технологическими инструкциям Умеет верно и в полном объеме: проводить расчёты нормативов материальных затрат при проведении лабораторных исследований безопасности и качества сырья,	

			общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания.	
			ПК-1.5. Оформляет изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает верно и в полном объеме: правила документооборота, учета и отчетности при оформлении изменений в технической и технологической документации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде. Умеет верно и в полном объеме: вести документооборот при изменении в технической и технологической документации в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде.	
		ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.2. Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	Знает верно и в полном объеме: основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Умеет верно и в полном объеме: анализировать свойства пищевых добавок, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	
		ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.2. Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий	Знает верно и в полном объеме: принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Умеет верно и в полном объеме: осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	

			производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		
70 – 84 баллов	«хорошо»/ «зачтено»	ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1. Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает с незначительными замечаниями: требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями. Умеет с незначительными замечаниями: пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Повышенный
			ПК-1.3. Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает с незначительными замечаниями: методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Умеет с незначительными замечаниями: вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде.	
			ПК-1.4. Рассчитывает нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания	Знает с незначительными замечаниями: методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания соответствии с технологическими инструкциям Умеет с незначительными замечаниями: проводить расчёты нормативов материальных затрат при проведении лабораторных исследований безопасности и	

			массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания.
			ПК-1.5. Оформляет изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает с незначительными замечаниями: : правила документооборота, учета и отчетности при оформлении изменений в технической и технологической документации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде. Умеет с незначительными замечаниями: вести документооборот при изменении в технической и технологической документации в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде.
		ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.2. Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	Знает с незначительными замечаниями: основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Умеет с незначительными замечаниями: анализировать свойства пищевых добавок, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
		ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.2. Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий	Знает с незначительными замечаниями: принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Умеет с незначительными замечаниями: осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

			производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		
50 – 69 баллов	«удовлетворительно»/«зачтено»	ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1. Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает на базовом уровне, с ошибками: требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями. Умеет на базовом уровне, с ошибками: пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Базовый
			ПК-1.3. Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает на базовом уровне, с ошибками: методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Умеет на базовом уровне, с ошибками: вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде.	
			ПК-1.4. Рассчитывает нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания	Знает на базовом уровне, с ошибками: методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания соответствии с технологическими инструкциям Умеет на базовом уровне, с ошибками: проводить расчёты нормативов материальных затрат при проведении лабораторных исследований безопасности и	

			массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания.
			ПК-1.5. Оформляет изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает на базовом уровне, с ошибками: правила документооборота, учета и отчетности при оформлении изменений в технической и технологической документации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде. Умеет на базовом уровне, с ошибками: вести документооборот при изменении в технической и технологической документации в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде.
		ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.2. Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	Знает на базовом уровне, с ошибками: основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Умеет на базовом уровне, с ошибками: анализировать свойства пищевых добавок, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
		ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.2. Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий	Знает на базовом уровне, с ошибками: принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Умеет на базовом уровне, с ошибками: осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

			производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		
менее 50 баллов	«неудовлет- ворительно»/ «не зачтено»	ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1. Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не знает на базовом уровне: требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями. Не умеет на базовом уровне: пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Компетенции не сформированы
			ПК-1.3. Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не знает на базовом уровне: методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Не умеет на базовом уровне: вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде.	
			ПК-1.4. Рассчитывает нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания	Не знает на базовом уровне: методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания соответствии с технологическими инструкциям Не умеет на базовом уровне: проводить расчёты нормативов материальных затрат при проведении лабораторных исследований безопасности и	

			массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания.
			ПК-1.5. Оформляет изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не знает на базовом уровне: правила документооборота, учета и отчетности при оформлении изменений в технической и технологической документации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде. Не умеет на базовом уровне: вести документооборот при изменении в технической и технологической документации в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде.
		ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.2. Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	Не знает на базовом уровне: основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Не умеет на базовом уровне: анализировать свойства пищевых добавок, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
		ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.2. Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий	Не знает на базовом уровне: принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Не умеет на базовом уровне: осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

			производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		
--	--	--	--	--	--

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова**

**Факультет экономики, менеджмента и торговли
Кафедра товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса**

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

П.М2.01.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания**

**Направленность (профиль) программы
«Технология и организация ресторанного бизнеса»**

Уровень высшего образования Бакалавриат

Краснодар – 2024 г.

1. Цель и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины «Технология продукции общественного питания»: приобретение знаний и умений в области приготовления продукции общественного питания, освоение технологических принципов производства, изучение физических, химических и биохимических процессов, происходящих в продуктах при их обработке, способов управления технологическими процессами, качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания, разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Задачами дисциплины являются:

1. Усвоение ключевых понятий в области технологии продукции общественного питания;
2. Изучение содержания основных этапов технологического цикла и технологических принципов с целью контроля параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации;
3. Изучение изменения основных пищевых веществ в процессе приготовления пищи, процессы, формирующие качество готовой продукции, их влияние на структуру, пищевую ценность продукта;
4. Участие в организации и проведении технологического процесса первичной кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, птицы;
5. Проведение технологического процесса приготовления и отпуска различных групп блюд с соблюдением санитарных норм, условий организации рабочего места;
6. Приобретение умений и навыков использования теоретических знаний по классификации и ассортименту кулинарной продукции предприятий общественного питания;
7. Изучение принципов и основ лечебного и школьного питания;
8. Приобретение умений и навыков по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, расчёту нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
9. Приобретение умений и навыков использовать необходимую нормативную документацию для расчета норм сырья, полуфабрикатов и выхода готовой продукции;
10. Приобретение умений и навыков по разработке и корректировании технологической (технологических и технико-технологических карт, с учетом вида, кондиции сырья, взаимозаменяемости и сезонности) и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
11. Приобретение навыков планирования размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
12. Приобретение умений и навыков по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, основывающемуся на рациональном использовании и сокращении расходов сырья, материалов, снижении трудоемкости производства продукции, повышении производительности труда, экономном расходовании энергоресурсов в

организации, внедрении безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
Модуль I. Технологические принципы производства продукции общественного питания	
1.	Тема 1. Технологическая схема производства и ассортимент продукции общественного питания. Характеристика способов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов
Модуль II. Первичная обработка сырья	
2.	Тема 2. Обработка овощей и грибов
3.	Тема 3. Обработка рыбы
4.	Тема 4. Обработка мяса
5.	Тема 5. Обработка птицы и дичи
Модуль III. Тепловая обработка продуктов	
6.	Тема 6. Приемы тепловой обработки
7.	Тема 7. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов
Модуль IV. Приготовление и отпуск блюд	
8.	Тема 8. Технология приготовления первых блюд
9.	Тема 9. Технология приготовления соусов
10.	Тема 10. Технология приготовления овощных блюд и гарниров
11.	Тема 11. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, творога и яиц
12.	Тема 12. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря
13.	Тема 13. Технология приготовления блюд из мяса и мясных продуктов
14.	Тема 14. Технология приготовления блюда из домашней птицы и дичи
Модуль IV. Приготовление и отпуск блюд	
15.	Тема 15. Технология приготовления холодных блюд и закусок (холодные и горячие)
16.	Тема 16. Технология приготовления сладких блюд
17.	Тема 17. Технология приготовления горячих и холодных напитков
Модуль V. Производство мучных изделий	
18.	Тема 18. Технология приготовления кондитерских и кулинарных изделий из теста
Модуль VI. Специфика питания различных категорий потребителей	
19.	Тема 19. Национальные блюда и кулинарные изделия
20.	Тема 20. Охлажденные и быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия
21.	Тема 21. Блюда и кулинарные изделия для диетического и лечебно-профилактического питания
22.	Тема 22. Питание школьников и учащихся профессиональных училищ
23.	Тема 23. Принципы составления меню
Трудоемкость дисциплины составляет 9 з.е / 324 часов.	

Форма контроля – зачет – 4,5 семестр

экзамен – 6 семестр

курсовая работа - 6 семестр

Составитель:

Ст. преподаватель кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова В.Е. Лёвкина