

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тольяттинский государственный университет»

Б1.В.10

(индекс дисциплины)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Технологические процессы производства продукции общественного питания

(наименование дисциплины)

по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль)

Организация и управление предприятиями индустрии питания

Форма обучения: заочная

Год набора: 2022

Общая трудоемкость: 5 ЗЕ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Курс	4	Итого
Форма контроля	ККР, экзамен	
Вид занятий		
Лекции	4	4
Лабораторные	0	0
Практические	4	4
Руководство: комплексные контрольные работы	1	1
Промежуточная аттестация	0,35	0,35
Контактная работа	9,35	9,35
Самостоятельная работа	162	162
Контроль	8,65	8,65
Итого	180	180

Рабочую программу составила:

Доцент Озерова Т.С.

(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)

Рецензирование рабочей программы дисциплины:



Отсутствует



Рецензент

(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)

Рабочая программа дисциплины составлена на основании ФГОС ВО и учебного плана направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Срок действия рабочей программы дисциплины до «31» августа 2027 г.

УТВЕРЖДЕНО

На заседании кафедры «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания»

(протокол заседания № 1 от «31» августа 2021 г.).

1. Цель освоения дисциплины

Цель – освоение студентами теоретических знаний, формирование умений и навыков в области технологических процессов производства продукции общественного питания. Изучение выпускаемого ассортимента, особенностей приготовления, качества и безопасности продукции общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «Учебная практика (ознакомительная практика)», «Химия», «Физическая и коллоидная химия», «Основы физиологии и гигиены питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Санитария и гигиена», «Оборудование предприятий общественного питания».

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) –, «Производственная практика (технологическая практика)», «Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)», «Проектирование предприятий общественного питания».

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
ПК-2 Способен рассчитывать производственные мощности в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания: разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса с использованием современного оборудования, для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания	ПК-2.1 Разрабатывает технологический процесс производства продуктов питания с учетом современного оборудования	Знать: - Алгоритм расчета производственной мощности предприятия - Особенности технологического цикла производства кулинарной продукции и способы кулинарной обработки пищевых продуктов, с целью использования современного оборудования
		Уметь: - производить расчеты производственной мощности предприятия - Разрабатывать технологический процесс приготовления кулинарной продукции с использованием современного высокотехнологичного оборудования
		Владеть: Расчета производственной мощности предприятия с учетом определенной технологии производства - навыками практического использования современного оборудования для разработки технологического процесса.
	ПК -2.2 Разрабатывает технологическую документа-	Знать: Основные виды нормативно- технологической документации на кулинарную продукцию и методы ее разработки и

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
	цию на производство кулинарной продукции	<div data-bbox="842 342 1449 376">внедрения</div> <div data-bbox="842 376 1449 600"> <p>Уметь: Разрабатывать нормативно-технологическую документацию на новые виды кулинарной продукции. пользоваться соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой</p> </div> <div data-bbox="842 600 1449 739"> <p>Владеть: методикой разработки нормативно-технологической документации на продукцию с учетом новейших технологий производства</p> </div>

4. Структура и содержание дисциплины

Модуль (раздел)	Вид учебной рабо- ты	Наименование тем занятий (учебной работы)	Семестр	Объем, ч.	Баллы	Интерактив, ч.	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
Модуль 1	Лек 1	Классификация процессов обработ- ки пищевых продуктов. Изменение белков, жиров и углеводов при кулинарной обработке	7	0,5	2	-	Промежуточный тест Итоговый тест
	Лек 2	Технология приготовления первых блюд и соусов Ассортимент. Осо- бенности приготовления Требова- ния к качеству	7	0,5	2	-	Промежуточный тест Итоговый тест
	Лек 3	Правила варки, припускания, жар- ки, запекания и тушения овощей. Способы жарки овощей: основной, во фритюре. Технология пригото- вления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы	7	0,5	2	-	Промежуточный тест Итоговый тест
	Лек 4	Правила варки и припускания мяса. Способы жарки мяса. и птицы.	7	0,5	2	-	Промежуточный тест Итоговый тест
	Лек 5	Технология приготовления блюд из яиц и творога	7	0,5	3	-	Промежуточный тест Итоговый тест
	Лек 6	Технология производства холод- ных блюд и закусок. Технологи- ческие и санитарно-гигиенические факторы, оказывающие влияние на качество холодных блюд и закусок. Требования к качеству, условия хранения и реализации.	7	0,5	3	-	Промежуточный тест Итоговый тест
	Лек 7	Технологическая характеристика сырья для сладких блюд. Класси- фикация и ассортимент сладких блюд. Механическая кулинарная обработка плодов и ягод. Тепловая кулинарная обработка сырья и по- луфабрикатов. Рецептуры и техно- логии приготовления различных напитков.	7	0,5	3	-	Промежуточный тест Итоговый тест
	Лек 8	Технология различных видов по-	7	0,5	3	-	Промежуточный тест

		луфабрикатов из муки (тесто дрожжевое и пресное). Мучные кондитерские и булочные изделия. Технологические схемы приготовления тортов и пирожных. Приготовление выпеченных полуфабрикатов. Приготовление отделочных полуфабрикатов.					Итоговый тест
	ПрЗ №1	Расчет сырья. Определение массы брутто, нетто и выход готовых изделий.	7	1	10	-	Отчет по практической работе
	ПрЗ 2	Расчет сырья. Определение массы брутто, нетто и выход готовых блюд.	7	1	10	-	Отчет по практической работе
	ПрЗ 3	Расчет расхода сырья. Определение массы брутто, нетто и выход готовой продукции"	7	1	10	-	Отчет по практической работе
	ПрЗ 4	Расчет сырья. Определение массы брутто, нетто и выход готовой продукции.	7	1	10	-	Отчет по практической работе
	Сам. раб.	Изучение теоретического материала, конспектов лекций. Подготовка к лабораторным работам.	7	162		-	
	ККР	Комплексная контрольная работа	7	1	(100)	-	Задание к ККР
	ПА	Промежуточная аттестация	7	0,35	40	-	Итоговый текст
	Контроль	Контроль	7	8,65		-	Вопросы к экзамену
Итого:				180	100		

5. Образовательные технологии

Дистанционные образовательные технологии – изучение курса (учебной дисциплины) посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети интернет

6. Методические указания по освоению дисциплины

В процессе освоения лекционного материала студент изучает конспект лекций и при необходимости соответствующий теоретический материал по литературным источникам, указанным в основной и дополнительной литературе.

Отчеты по практическим занятиям должны содержать:

- титульный лист
- цель и задачи практической работы
- краткую теорию в соответствии с заданием
- расчеты
- вывод

7. Оценочные средства

7.1. Паспорт оценочных средств

Семестр	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
7	ПК-2.1. Разрабатывает технологический процесс производства продуктов питания с учетом современного оборудования	Промежуточные тесты Отчет по практическим работам Вопросы к экзамену ККР Итоговый тест
7	ПК-2.2 Разрабатывает технологическую документацию на производство кулинарной продукции	Отчет по практическим работам ККР

7.2. Типовые задания или иные материалы, необходимые для текущего контроля

7.2.1. Тест

(наименование оценочного средства)

Типовые примеры заданий

Тест 1

1. Тепловая кулинарная обработка – это:

- кулинарная обработка пищевых продуктов, заключающаяся в их нагреве с целью доведения до заданной степени готовности
- кулинарная обработка пищевых продуктов механическими способами с целью изготовления блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов
- воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, благодаря которым они становятся пригодны для дальнейшей обработки и (или) употребления в пищу

- о совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей качества блюда и кулинарного изделия, определяющих их пригодность к употреблению

2. Механическая кулинарная обработка – это:

- ⊙ кулинарная обработка пищевых продуктов механическими способами с целью изготовления блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов
- о воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, благодаря которым они становятся пригодны для дальнейшей обработки и (или) употребления в пищу
- о кулинарная обработка пищевых продуктов, заключающаяся в их нагреве с целью доведения до заданной степени готовности
- о совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей качества блюда и кулинарного изделия, определяющих их пригодность к употреблению

3. Установите соответствие между термином и его определением:

- ⇔ кулинарное изделие --- пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности
- ⇔ кулинарная продукция--- совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов
- ⇔ сырьё --- исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки
- ⇔ полуфабрикат высокой степени готовности --- кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие

4. Пищевая ценность – это комплексное свойство, объединяющее:

- ☒ энергетическую ценность
- ☒ физиологическую ценность
- ☒ биологическую ценность
- ☐ химическую ценность
- ☐ питательную ценность

5. Совокупность полезных свойств кулинарной продукции:

- ☒ пищевая ценность
- ☒ безопасность
- ☒ органолептические показатели
- ☒ усвояемость
- ☐ химические свойства
- ☐ питательную ценность

6. Пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности:

- ⊙ полуфабрикат
- о полуфабрикат высокой степени готовности
- о блюдо
- о кулинарная продукция

7. Установите соответствие между термином и его определением:

- ⇔ энергетическая ценность --- характеризуется количеством энергии, высвобождающейся из пищевых веществ в процессе их биологического окисления
- ⇔ биологическая ценность--- определяется в основном качеством белков пищи – перевариваемостью и степенью сбалансированности аминокислотного состава
- ⇔ физиологическая ценность --- обусловлена наличием веществ, оказывающих активное воздействие на организм человека

8. Количество энергии, высвобождающейся из пищевых веществ в процессе их биологического окисления, называют:

- ☒ энергетическая ценность
- ☐ биологическая ценность
- ☐ физиологическая ценность
- ☐ химическая ценность
- ☐ физическая ценность

9. Энергетическая ценность блюда измеряется в:

- ☒ килокалориях
- ☐ граммах
- ☐ килограммах
- ☐ процентах

10. Наличие веществ, оказывающих активное воздействие на организм человека, определяется как:

- ☒ физиологическая ценность
- ☐ физическая ценность
- ☐ химическая ценность
- ☐ энергетическая ценность
- ☐ биологическая ценность

11. Качество белков пищи, т.е. перевариваемость и степень сбалансированности аминокислотного состава, характеризует:

- ☒ биологическая ценность
- ☐ энергетическая ценность
- ☐ химическая ценность
- ☐ физическая ценность
- ☐ физиологическая ценность

12. Безопасность бывает:

- ☒ химическая
- ☒ санитарно-гигиеническая
- ☒ радиационная
- ☐ физическая
- ☐ энергетическая

13. Показатели, по которым контролируют качество кулинарной продукции

- ☒ органолептические

- ☒ физико-химические
- ☒ микробиологические
- ☐ химические

14. Показатели, характеризующие пищевую ценность кулинарной продукции, её компонентный состав (массовая доля жира, сахара, соли, влаги или сухих веществ, общая кислотность, щелочность, токсичность элементов), соблюдение рецептуры:

- ☒ физико-химические
- ☐ микробиологические
- ☐ химические
- ☐ органолептические

15. Показатели, характеризующие соблюдение технологических и санитарных требований при её производстве, транспортировании, хранении и реализации:

- ☒ микробиологические
- ☐ химические
- ☐ органолептические
- ☐ физико-химические

16. Установите соответствие между термином и его определением:

- ⇔ химическая безопасность --- отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесён токсичными веществами жизни, здоровью потребителей
- ⇔ санитарно-гигиеническая безопасность --- отсутствие недопустимого риска, который может возникнуть при микробиологических и биологических загрязнениях кулинарной продукции, вызываемых бактериями и грибами
- ⇔ радиационная безопасность --- отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесен жизни, здоровью потребителей радиоактивными веществами или их ионизирующими излучениями

17. Химическая безопасность – это:

- ☒ отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесён токсичными веществами жизни, здоровью потребителей
- ☐ отсутствие недопустимого риска, который может возникнуть при микробиологических и биологических загрязнениях кулинарной продукции, вызываемых бактериями и грибами
- ☐ отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесен жизни, здоровью потребителей радиоактивными веществами или их ионизирующими излучениями

18. Санитарно-гигиеническая безопасность – это:

- ☒ отсутствие недопустимого риска, который может возникнуть при микробиологических и биологических загрязнениях кулинарной продукции, вызываемых бактериями и грибами
- ☐ отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесен жизни, здоровью потребителей радиоактивными веществами или их ионизирующими излучениями
- ☐ отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесён токсичными веществами жизни, здоровью потребителей

19. Радиационная безопасность – это:

- ☒ отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесен жизни, здоровью потребителей радиоактивными веществами или их ионизирующими излучениями
- ☐ отсутствие недопустимого риска, который может возникнуть при микробиологических и биологических загрязнениях кулинарной продукции, вызываемых бактериями и грибами
- ☐ отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесён токсичными веществами жизни, здоровью потребителей

20. Внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус - это:

- ☒ органолептические показатели
- ☐ физические показатели
- ☐ химические показатели
- ☐ санитарно-гигиенические показатели
- ☐ биологические показатели

21. Нормированный перечень сырья, продуктов, полуфабрикатов для производства установленного количества кулинарной продукции – это

Ответ: рецептура

22. Установите соответствие между термином и его определением:

- ⇔ кулинарная обработка --- воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, благодаря которым они становятся пригодны для дальнейшей обработки и (или) употребления в пищу
- ⇔ механическая кулинарная обработка--- кулинарная обработка пищевых продуктов механическими способами с целью изготовления блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов
- ⇔ тепловая кулинарная обработка --- кулинарная обработка пищевых продуктов, заключающаяся в их нагреве с целью доведения до заданной степени готовности
- ⇔ кулинарная готовность--- совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей качества блюда и кулинарного изделия, определяющих их пригодность к употреблению

23. Органолептические показатели включают в себя:

- ☒ внешний вид
- ☒ цвет
- ☒ консистенция
- ☒ запах
- ☒ вкус
- ☐ безопасность

24. Количество этапов технологического цикла производства кулинарной продукции:

- ☒ 9
- ☐ 10
- ☐ 5
- ☐ 12

25. Этап технологического цикла производства кулинарной продукции, который включает составление меню, разработку рецептур новых или фирменных блюд, подготовку нормативной (техничко-технологических карт, технических условий – ТУ, стандартов предприятий – СТП) и технологической (технологических карт, технологических инструкций) документации

- ☉ проектирование и разработка продукции
- маркетинг
- планирование и разработка технологического процесса
- материально-техническое снабжение

26. Этап технологического цикла производства кулинарной продукции, под которым понимают проверку соответствия показателей качества кулинарной продукции установленным требованиям:

- ☉ контроль качества
- производство продукции
- материально-техническое снабжение
- планирование и разработка технологического процесса

27. Уменьшение массы пищевых продуктов в процессе производства кулинарной продукции – это _____ при кулинарной обработке.

Ответ: отходы

Критерии оценки

Контроль по представленным тестам проводится по окончании изучения соответствующего раздела пропорционально правильным ответам. По завершении изучения курса проводится рубежный тест

7.2.2. Практические работы

(наименование оценочного средства)

№ п/п	Наименование учебных мероприятий	Количество баллов	Критерии и нормы оценки
Пр1	Расчет сырья. Определение массы брутто, нетто и выход готовой продукции. из рыбы	10	Отчет по практической работе
Пр2	Расчет сырья. Определение массы брутто, нетто и выход готовой продукции.	10	Отчет по практической работе
Пр3	Расчет сырья массой брутто для приготовления сладких блюд	10	Отчет по практической работе
Пр4	Расчет сырья массой брутто для приготовления напитков	10	Отчет по практической работе

Краткое описание и регламент выполнения

Форма отчета по практической работе:

Отчет должен содержать:

1. Краткая теоретическая часть;
2. Экспериментальная часть работы (включает методику выполнения расчётов, схему технологического процесса);
3. Выводы по работе.

7.2.3 Комплексная контрольная работа

(наименование оценочного средства)

Темы

№ п/п	Темы
1	Разработка рецептуры фирменного блюда из мяса (название блюда). Составление технико-технологической карты.
2	Разработка рецептуры фирменного блюда из рыбы (название блюда). Составление технико-технологической карты.
3	Разработка рецептуры фирменного блюда из птицы (название блюда). Составление технико-технологической карты.
4	Разработка рецептуры фирменного блюда из овощей (название блюда). Составление технико-технологической карты.
5	Разработка рецептуры фирменного блюда из круп (название блюда). Составление технико-технологической карты.
6	Разработка рецептуры фирменного блюда из творога (название блюда). Составление технико-технологической карты.
7	Разработка рецептуры фирменного мучного блюда (название блюда). Составление технико-технологической карты.
8	Разработка рецептуры фирменного кондитерского изделия (название изделия). Составление технико-технологической карты.
9	Разработка рецептуры фирменного блюда из бобовых (название блюда). Составление технико-технологической карты.
10	Разработка рецептуры фирменного первого блюда (название блюда). Составление технико-технологической карты.
11	Разработка рецептуры фирменного соуса (название блюда). Составление технико-технологической карты.
12	Разработка рецептуры фирменного десерта (название блюда). Составление технико-технологической карты.

Краткое описание и регламент выполнения

Для повышения уровня теоретической и практической подготовки специалистов по направлению «19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания» введена комплексная контрольная работа (далее - ККР) по курсу «Технологические процессы производства продукции общественного питания».

ККР является одним из видов учебных занятий и формой контроля учебной работы студентов. ККР выполняется индивидуально и имеет цель: систематизировать теоретические знания по дисциплине; совершенствовать навыки работы с литературными источниками теоретического и практического характера; сформировать умение применить теоретические знания при выполнении расчетной части работы; развить самостоятельность, ответственность и творческую инициативу при выполнении всех разделов работы.

Выполнение ККР условно складывается из следующих этапов: утверждение темы; подбор и изучение литературы (монографий, пособий, статей и практических материалов); составление плана работы; написание комплексной контрольной работы; - представление ККР научному руководителю, получение рецензии и устранение указанных недостатков; защита ККР.

ККР состоит из следующих частей: титульный лист, содержание, пояснительная записка, заключение, список используемых источников.

В ККР следует придерживаться определенных норм академического письма. В частности, четкость постановки и обоснования целей и задач ККР, глубина проработки литературных источников по заданной теме; актуальность, новизна, оригинальность и практическая значимость работы; содержание работы, соответствие темы содержанию, раскрытие темы,

полнота разработок, законченность, логичность, четкость, точность, последовательность изложения информации, академический стиль изложения; аргументированность предлагаемых решений проблемы, четкость, убедительность, логичность и обоснованность выводов, подготовленность работы к защите; качество выполнения и представления информации, оформления графиков, рисунков, таблиц, оформление ККР в соответствии со стандартами.

Критерии и нормы оценки комплексной контрольной работы

Оценки	Критерии и нормы оценки
«отлично» (от 85 до 100 баллов)	Тема раскрыта в полном объеме, в соответствии с требованиями программы. Все технологические расчеты выполнены точно, правильно. Текст материала изложен грамотно, последовательно. При выполнении работы используется нормативно-технологическая документация. Фирменное блюдо разработано в соответствии с требованиями СанПиН и ГОСТов
«хорошо» (от 70 до 84 баллов)	Тема раскрыта в полном объеме в соответствии с требованиями программы. Допущены небольшие ошибки в технологических расчетах. Текст материала изложен грамотно, последовательно. При выполнении работы используется нормативно-технологическая документация. Фирменное блюдо разработано в соответствии с требованиями СанПиН и ГОСТов
«удовлетворительно» (от 55 до 69 баллов)	Тема раскрыта недостаточно полно. Допущены ошибки в технологических расчетах. Нарушена последовательность в изложении текста. Фирменное блюдо разработано с нарушением требований СанПиН и ГОСТов.
«неудовлетворительно» (от 0 до 54 баллов)	Тема не раскрыта. Допущено много ошибок в технологических расчетах. Нарушена последовательность в изложении текста. Фирменное блюдо разработано с нарушением требований СанПиН и ГОСТов.

7.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

7.3.1. Вопросы к промежуточной аттестации

№ п/п	Вопросы к экзамену
1.	Этапы технологического цикла и принципы производства кулинарной и кондитерской продукции.
2.	Основные понятия и определения в области технологии: сырьё, полуфабрикат, кулинарное изделие, блюдо, кондитерское изделие, кулинарная обработка
3.	Технологический цикл производства кулинарной продукции: определение, сущность.
4.	Основные этапы технологического цикла: планирование и разработка продукции и производства, материально-техническое обеспечение, производство, контроль качества, реализация продукции, утилизация отходов.
5.	Принципы производства кулинарной продукции: безопасность, взаимозаменяемость, совместимость, сбалансированность, эффективность (рациональное использование сырья и оборудования, ресурсо и энергосберегающие технологии).
6.	Классификация способов кулинарной обработки по различным признакам.

7.	Механические способы обработки: измельчение (нарезка, шинковка), протирание, очистка, формование, смешивание, сортирование, калибрование, просеивание, фарширование, рыхление, шпигование, панирование, прессование.
8.	Гидромеханические способы обработки: промывание, перемешивание, диспергирование, пенообразование и взбивание, охлаждение (отстаивание), фильтрование.
9.	Химические и биологические способы обработки: сульфитация, маринование, ферментация, воздействие разрыхлителями.
10.	Термические способы обработки: тепловые, охлаждение, замораживание.
11.	Способы нагрева. Классификация способов тепловой обработки, их характеристика, влияние на качество. Характеристика вспомогательных и комбинированных способов тепловой обработки.
12.	Классификация кулинарной продукции по виду используемого сырья, способу кулинарной обработки.
13.	Классификация кулинарной продукции по характеру потребления, назначению, консистенции, степени готовности.
14.	Ассортимент кулинарной продукции: определение, факторы, учитываемые при формировании.
15.	Влияние технологических процессов на структуру и физико-химические свойства продукта.
16.	Основные процессы, происходящие при механической и тепловой кулинарной обработке (диффузия, осмос, набухание, адгезия, термомассоперенос).
17.	Белки, их значение в кулинарных рецептурах, химическая природа и строение.
18.	Основные технологические свойства белков (гидратация, дегидратация, денатурация, деструкция и пенообразование).
19.	Денатурация белков. Зависимость температуры денатурации белков пищевых продуктов от внешних факторов.
20.	Строение мышечной ткани мяса, рыбы. Изменение мышечных белков мяса при кулинарной обработке. Правила варки мяса для первых и вторых блюд.
21.	Изменение белков молока, яиц, растительных продуктов при кулинарной обработке.
22.	Изменение соединительно тканых белков. Влияние внешних факторов на переход коллагена в глютин.
23.	Крахмал. Строение крахмального зерна и свойства крахмальных полисахаридов. Декстринизация. Кислотный и ферментативный гидролиз крахмала.
24.	Основные технологические свойства крахмала (набухание, клейстеризация, ретроградация) и их использование в кулинарной практике.
25.	Изменение углеводов кислотных стенок, факторы, влияющие на переход протопектина в пектин.
26.	Изменения сахаров при тепловой обработке продуктов (ферментативный и кислотный гидролиз дисахаридов, карамелизация, меланоидинообразование), их влияние на пищевую ценность и качество готовых блюд и кулинарных изделий.
27.	Изменение жиров при варке и припускании продуктов (плавление, эмульгирование, гидролиз, окисление эмульгированного жира) и их влияние на качество готовых блюд.
28.	Изменение жиров при жарке с небольшим количеством жира (поглощение и потеря жира продуктами, разбрызгивание).
29.	Изменение жиров при жарке в большом количестве жира (фритюре).
30.	Влияние процессов изменений жиров на пищевую ценность и качество готовых блюд и кулинарных изделий.
31.	Изменения жиро- и водорастворимых витаминов при различных способах кулинарной обработке.
32.	Способы, обеспечивающие сохранность витаминов при кулинарной обработке продуктов.

33.	Процессы, вызывающие появление новых окрашенных веществ: карамелизация, меланоидинообразование, их влияние на качество продукции.
34.	Изменение цвета при кулинарной обработке продуктов (овощей с зеленой окраской, овощей с белой окраской, овощей с красно-фиолетовой окраской).
35.	Влияние процессов, происходящих при тепловой обработке продуктов, на усвояемость основных пищевых веществ, органолептические свойства.
36.	Технологический процесс механической кулинарной обработки картофеля. Приготовление полуфабрикатов целыми клубнями и различной формы нарезки. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предохранения его от потемнения. Рациональное использование отходов.
37.	Технологический процесс обработки корнеплодов, приготовление полуфабрикатов, рациональное использование отходов.
38.	Обработка и использование сушеных, консервированных, солёных, квашеных маринованных полуфабрикатов. Использование быстрозамороженных овощных полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации.
39.	Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом, способы разделки и приготовление полуфабрикатов в зависимости от размера и кулинарного использования.
40.	Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым скелетом, особенности обработки стерляди.
41.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом. Требования к качеству.
42.	Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы (целиком, батонами, порционными кусками), требования к качеству. Режимы и сроки хранения и реализации.
43.	Технологический процесс приготовления котлетной массы из рыбы, приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Требования к качеству. Режимы с сроки хранения и реализации.
44.	Обработка и кулинарное использование нерыбного водного сырья.
45.	Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса.
46.	Технологический процесс приготовления и использования полуфабрикатов из говядины для варки, жарки, тушения.
47.	Разделка говяжьих туш. Технологическое использование крупнокусковых полуфабрикатов.
48.	Технологический процесс, требования к качеству полуфабрикатов из говядины, условия и сроки хранения.
49.	Технологический процесс разделки, приготовления и использования полуфабрикатов из туш мелкого скота для варки, жарки, тушения.
50.	Ассортимент, классификация. требования к качеству полуфабрикатов из туш мелкого скота, условия и сроки хранения.
51.	Технологический процесс приготовления рубленной массы без хлеба и с хлебом.
52.	Классификация, ассортимент и полуфабрикаты из рубленного мяса. Совместимость, взаимозаменяемость сырья при приготовлении рубленной массы.
53.	Обработка и использование поросят и мяса диких животных.
54.	Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы. дичи, кролика: размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ног, потрошение, мытьё.
55.	Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи: целыми тушками, из филе (порционные), мелкокусовые.
56.	Ассортимент, нормы выходов полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика, требования к качеству, режим хранения и реализации.
57.	Супы: назначение, классификация, ассортимент, отличительные особенности. Технологический процесс варки костного и мясо-костного бульонов для супов. Правила и

	режим варки. Нормы закладка сырья. Требования к качеству. Бульон костный концентрированный, бульон с желатином: отличительные особенности, правила и режим варки. Технологический процесс варки бульона промышленным способом, его использование. Использование в кулинарии бульонных кубиков.
58.	Технологический процесс варки рыбного бульона. Правила и режим варки. Приготовление и отпуск супов на рыбном бульоне по меню Вашего предприятия. Технологический процесс варки грибного бульона. Нормы закладка продуктов. Правила и режим варки. Приготовление и отпуск супа-лапши грибной.
59.	Характеристика и общие правила приготовления и отпуска заправочных супов. Подготовка гарниров, последовательность закладки продуктов. Требования к качеству;
60.	Щи: характеристика, ассортимент, отличительные, особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режим и сроки хранения и реализации. Борщи: характеристика, ассортимент, отличительные особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режим хранения и реализация.
61.	Рассольники: характеристика, ассортимент, отличительные особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режим и сроки хранения и реализации. Солянки: характеристика, ассортимент, отличительные особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режим и сроки хранения и реализации.
62.	Овощные супы: характеристика, ассортимент, технологический процесс приготовления и отпуска. Совместимость и взаимозаменяемость продуктов и сырья при приготовлении супов. Требования к качеству, режим и сроки хранения и реализации.
63.	Картофельные супы: характеристика, ассортимент, технологический процесс приготовления и отпуска. Совместимость и взаимозаменяемость продукта и сырья при приготовления супов. Требования к качеству, режим и сроки хранения и реализации. Супы с макаронными изделиями, крупами, бобовыми: характеристика, ассортимент, отличительные особенности, технологический процесс приготовления и отпуска. Совместимость и взаимозаменяемость продуктов и сырья. Требования к качеству, режим и сроки хранения и реализации.
64.	Молочные супы: характеристика, ассортимент, технологический процесс приготовления и отпуска, совместимость и взаимозаменяемость продуктов и сырья. Требования к качеству, режим и сроки хранения и реализации.
65.	Супы-пюре и супы-кремы из овощей: характеристика, ассортимент, отличительные особенности, технологический процесс приготовления и отпуска. Требования к качеству, режим и сроки хранения и реализации. Супы-пюре и супы-кремы из мясных продуктов, круп и бобовых: характеристика, ассортимент, отличительные особенности, технологический процесс приготовления и отпуска. Требования к качеству, режим и сроки хранения и реализации.
66.	Прозрачные супы: характеристика, ассортимент. Способы осветления бульонов. Процессы, происходящие при приготовлении и осветлении бульонов. Ассортимент гарниров к прозрачным супам. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализация.
67.	Бульон-борщок, прозрачный бульон из птицы и дичи: особенности, технология приготовления, правила отпуска, гарниры, требования к качеству, режим и сроки хранения и реализации. Рыбный прозрачный бульон, уха рыбацкая: характеристика, технология приготовления, особенности, правила отпуска, требования к качеству, режим и сроки хранения и реализации.
68.	Холодные супы: характеристика, ассортимент, приготовление и отпуск, отличительные особенности, требования к качеству, режим и сроки хранения и реализации.
69.	Сладкие супы: характеристика, ассортимент, отличительные особенности, приготовление и отпуск, требования к качеству, режим и сроки хранения и реализации. Национальные супы: характеристика, отличительные особенности, технологический процесс приготовления и отпуска, требования к качеству, режим и сроки хранения и реализа-

	ции.
70.	Соусы: Классификация, ассортимент, использование в кулинарии. Принципы подбора соусов к блюдам. Приготовление полуфабрикатов для "соусов (бульонов, мучной пассеровки, пассерованных овощей, томата). Использование пряностей, специй
71.	Блюда и гарниры из овощей Значение в питании. Принцип подбора гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы.
72.	Процессы происходящие в овощах в процессе тепловой обработки и их влияние на качество готовых блюд.
73.	Блюда из отварных овощей. Правила варки овощей. Способы подачи. Требования к качеству и хранению
74.	Блюда из припущенных овощей Правила варки овощей. Способы подачи. Требования к качеству и хранению
75.	Блюда из жареных овощей. Правила жарки овощей основным способом и во фритюре. Правила подачи блюд Требования к качеству и хранению
76.	Блюда из запеченных овощей. Правила запекания. Способы подачи. Требования к качеству и хранению
77.	Блюда из тушеных овощей. Правила тушения. Способы подачи. Требования к качеству и хранению
78.	Блюда и гарниры из круп. Значение в питании. Принцип подбора гарниров из круп к блюдам из мяса, птицы, рыбы. Процессы, происходящие в крупах в процессе тепловой обработки.
79.	Блюда и гарниры из бобовых. Значение в питании. Принцип подбора гарниров из бобовых к блюдам из мяса, птицы, рыбы
80.	Блюда и гарниры из макаронных изделий Значение в питании. Принцип подбора гарниров из макаронных изделий к блюдам из мяса, птицы, рыбы
81.	Каша рассыпчатые. Правила приготовления и отпуск. Требования к качеству и хранению.
82.	Каша вязкие. Правила приготовления и отпуск. Требования к качеству и хранению
83.	Каша жидкие. Правила приготовления и отпуск. Требования к качеству и хранению
84.	Изделия из каш (котлеты, биточки, запеканки, пудинги). Правила приготовления и отпуск. Требования к качеству и хранению
85.	Блюда из бобовых. Правила приготовления и отпуск. Требования к качеству и хранению
86.	Блюда из макаронных изделий Правила приготовления и отпуск. Требования к качеству и хранению
87.	Блюда из мяса Ассортимент. Рациональное использование и взаимозаменяемость сырья. Правила подбора гарниров и соусов, порционирования, оформления и отпуска блюд (в том числе заказных, банкетных, фирменных). Основные критерии безопасности
88.	Блюда из отварного. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска. Правила варки, припускания мяса для вторых блюд. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из отварного, мяса, мясных продуктов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации
89.	Блюда из припущенного мяса. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска. Правила варки, припускания мяса для вторых блюд. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из, припущенного мяса, мясных продуктов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации
90.	Блюда из жареного мяса. Общие правила жарки мясных полуфабрикатов. Режим, продолжительность, определение готовности
91.	Блюда из мяса, жаренного крупными кусками. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

92.	Блюда из мяса, жаренного, порционными натуральными, порционными панированными, мелкими кусками. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
93.	Блюда из жареных субпродуктов. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Правила жарки, продолжительность, определение готовности. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
94.	Блюда из тушеного мяса. Общая характеристика. Правила тушения. Блюда из мяса, тушеного крупными кусками. Особенности приготовления и отпуска. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
95.	Блюда из мяса, тушеного порционными и мелкими кусками. Ассортимент. Особенности приготовления и отпуска. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
96.	Блюда из тушеных субпродуктов. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска. Особенности. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
97.	Блюда из запеченного мяса. Ассортимент. Характеристика, Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Правила запекания мяса. Рекомендуемые гарниры, соусы. Оформление и отпуск блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
98.	Блюда из рубленого мяса (натуральных рубленые изделия без добавления хлеба). Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Правила жарки полуфабрикатов из рубленого мяса. Рекомендуемые гарниры, соусы к блюдам из рубленого мяса. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
99.	Блюда из рубленого мяса (с добавлением хлеба). Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Правила жарки полуфабрикатов из рубленого мяса. Рекомендуемые гарниры, соусы к блюдам из рубленого мяса. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
100.	Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика Классификация. Характеристика блюд. Общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд (в том числе заказных, банкетных, фирменных). Основные критерии безопасности
101.	Блюда из отварного и припущенной птицы. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска. Правила варки и припускания птицы. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации кулинарной продукции,
102.	Блюда из жареной птицы, дичи. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска. Правила жарки птицы, дичи целыми тушками, порционирование. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации
103.	Блюда из филе птицы, дичи. Технологический процесс, особенности приготовления блюд. Рекомендуемые гарниры, соусы. Особенности отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
104.	Блюда из тушеной птицы. Ассортимент. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска блюд: рагу из птицы, дичи, субпродуктов; птица, тушенная в соусе; Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
105.	Блюда из рубленой птицы, дичи. Ассортимент. Характеристика. Особенности приготовления и отпуска. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
106.	Блюда из кролика. Ассортимент. Особенности приготовления и отпуска. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
107.	Блюда из жареной дичи. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и от-

	пуска. Правила жарки дичи целыми тушками, порционирование. Рекомендуемые гарниры, соусы.
108.	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из овощей фаршированных, запеченных. Правила оформления и подачи, рекомендуемые соусы. Требования к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов. Режимы хранения и реализации
109.	Блюда из отварной рыбы. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска. Правила варки рыбы для вторых блюд. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из отварной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации
110.	Блюда из припущенной рыбы. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска. Правила припускания рыбы для вторых блюд. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из припущенной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации
111.	Блюда из жареной рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска. Правила жарки рыбы основным способом и во фритюре для вторых блюд. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из жареной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
112.	Блюда из тушеной рыбы... Технологический процесс приготовления и отпуска. Правила тушения рыбы для вторых блюд. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из тушеной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации
113.	Блюда из запеченной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска. Правила запекания рыбы для вторых блюд. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из запеченной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
114.	Блюда из рубленой рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из рубленой рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
115.	Блюда из нерыбного водного сырья. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из устриц, мидий и морского гребешка Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из рубленой рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
116.	Блюда из яиц. Ассортимент. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска блюд: яичная кашка натуральная, с мясными продуктами. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
117.	Блюда из творога. Характеристика. Ассортимент. Приготовление и отпуск холодных блюд из творога (с молоком, сливками, сметаной, сахаром); крема сметанного. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
118.	Горячие блюда из творога. Ассортимент. Отличительные особенности, технологический процесс приготовления и отпуска горячих блюд из творога (вареников, сырников,). Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
119.	Классификация и ассортимент блюд из грибов. Кулинарное использование грибов в зависимости от их технологических свойств Приготовление и отпуск блюд из грибов. Режимы хранения, сроки реализации.
120.	Технологические процессы приготовления гарниров, соусов к холодным блюдам, закускам; рыбного и мясного желе. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
121.	Технологические процессы приготовления; рыбного и мясного желе. Требования к качеству, режимы хранения и реализации
122.	Нормы отпуска блюд, расхода соли, специй, салата, перца сладкого, зелени петрушки /укропа/, зелёного лука при приготовлении и оформлении холодных блюд, закусок.
123.	Правила порционирования, оформления, отпуска блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных.
124.	Салаты и винегреты. Общие правила приготовления, оформления, отпуска. Сохранение

	витаминов, естественной окраски компонентов при приготовлении салатов, винегретов.
125.	Ассортимент салатов из варёных овощей, винегретов. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
126.	Ассортимент салатов из сырых овощей. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации
127.	Ассортимент холодных блюд и закусок из овощей. Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
128.	Ассортимент холодных блюд и закусок из грибов. Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации
129.	Холодные блюда из мяса, мясных продуктов. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления, оформления, отпуска. блюд: мясо, язык, птица или кролик отварные
130.	Ассортимент холодных закусок из яиц и сыра. Технологический процесс приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
131.	Бутерброды. Классификация, ассортимент. Технологический процесс и приготовления и отпуска бутербродов: открытых /простых, сложных, закусочных/
132.	Приготовление бутербродов закрытых, горячих, тортов бутербродных. Особенности оформления. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
133.	Горячие закуски. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска горячих закусок: рыба, запеченная в раковинах / кокиль/; почки в мадере с шампиньонами / соте/;
134.	Сладкие блюда. Классификация, ассортимент. Рациональное использование сырья, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении сладких блюд, режимы хранения и реализации
135.	Современные требования к приготовлению оформлению, отпуску сладких блюд
136.	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сладких блюд: плодов, ягод /свежих, быстрозамороженных, сушёных/, сиропов, фруктово-ягодных пюре, взбитых сливок, сметаны, яичных белков, сладкой яично-молочной смеси /"льезон", "шарлотт". орехов и др..
137.	Натуральные фрукты, ягоды и плодовые овощи. Ассортимент. Характеристика блюд. Технологический процесс приготовления и отпуска фруктов и ягод /свежих, быстрозамороженных/, фруктов в сиропе. Требования к качеству. Дефекты: виды, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.
138.	Компоты. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска компотов из свежих и замороженных плодов и ягод. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.
139.	Значение мучных, кондитерских изделий в питании. Классификация мучных изделий. Виды теста. Ассортимент изделий из теста.
140.	Основное сырьё, используемое при производстве изделий из теста. Технологические требования к сырью. видов теста.
141.	Влияние основных показателей сырья на процесс тестообразования. Совместимость, и взаимозаменяемость сырья и продуктов Подготовка сырья
142.	Разрыхлители теста /химические: щелочные, щелочно-кислотные, щелочно-солевые; хлебопекарные дрожжи/. Способы разрыхления теста /биологический, химический, механический, комбинированный/.
143.	Виды теста и его использование. Режимы выпечки изделий из различных видов теста.
144.	Изделия из дрожжевого теста. Ассортимент. Технологические процессы (схемы) приго-

	товления изделий из дрожжевого опарного теста Разделка, формовка. Режимы выпечки. Процессы, происходящие при замесе, выпечке геста, хранении мучных изделий. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты изделий, причины возникновения, меры предупреждения.
145.	Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Приготовление пирогов открытых, закрытых, полуоткрытых. Процессы, происходящие при замесе, выпечке геста, хранении мучных изделий. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты изделий, причины возникновения, меры предупреждения.
146.	Приготовление изделий из дрожжевого теста: кулебяки, курника, пирожков с различными фаршами, расстегаев Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты изделий, причины возникновения, меры предупреждения.
147.	Ассортимент фаршей. Технологический процесс приготовления фаршей. Использование. Требования к качеству, режимы хранения.
148.	Мучные блюда (гарниры). Ассортимент, Технологический процесс приготовления мучных блюд /гарниров/ из дрожжевого /кислого/ теста /блинов, оладий/, из пресного теста /блинчиков, пельменей, вареников, лапши/. Требования к качеству, режимы хранения и реализации мучных блюд/гарниров/.
149.	Изделия из песочного и сдобного пресного теста. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, отпуска изделий. Процессы, происходящие при замесе, выпечке теста, хранении изделий. Требования к качеству. Дефекты: виды, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.
150.	Изделия из бисквитного теста. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, отпуска изделий из бисквитного теста /бисквита основного и масляного/. Процессы, происходящие при замесе, выпечке теста, хранении изделий. Требования к качеству. Дефекты бисквитные полуфабрикатов, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации изделий.

7.3.2. Критерии и нормы оценки

Семестр	Форма проведения промежуточной аттестации	Критерии и нормы оценки	
7	Экзамен (по накопительному рейтингу)	«отлично»	Текущий рейтинг составляет 85-100 баллов
		«хорошо»	Текущий рейтинг составляет 70-84 балла
		«удовлетворительно»	Текущий рейтинг составляет 55-69 баллов
		«неудовлетворительно»	Текущий рейтинг составляет 0-54 балла

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Обязательная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно- методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной биб- лиотеке / Наименование ЭБС
1	под ред. А. С. Ратушного	Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / под ред. А. С. Ратушного. - Москва : Форум : ИНФРА-М, 2016. - 240 с. : ил. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-00091-131-0.	учебник	2016	ЭБС "ZNANIUM.CO M"
2	под ред. Л. П. Липатовой	Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : лаб. практикум: учеб. пособие / под ред. Л. П. Липатовой. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Форум : ИНФРА-М, 2016. - 376 с. : ил. - (Высшее образование. Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-119-8.	лабораторный практи- кум	2016	ЭБС "ZNANIUM.CO M"
3	Озерова Т. С.	Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : электрон. учеб.-метод. пособие / Т. С. Озерова ; ТГУ ; Ин-т химии и инженерной экологии ; каф. "Технология пр-ва пищевой продукции и организация обществ. питания" . - ТГУ. - Тольятти : ТГУ, 2017. - 33 с. - Библиогр.: с. 23-25. - Прил.: с. 26-33. - ISBN 978-5-8259-1204-2.	учеб.-метод. пособие	2017	Репозиторий ТГУ

8.2. Дополнительная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
1	Цопкало, Л. А.	Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л. А. Цопкало, Л. Н. Рождественская ; Новосибирский государственный технический университет. - Новосибирск : НГТУ, 2016. - 230 с. : ил. - ISBN 978-5-7782-2325-7.	Учебное пособие	2016	ЭБС "ZNANIUM.COM"
2	под ред. А. Т. Васюковой.	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К°, 2018. - 208 с. : ил. - ISBN 978-5-394-01127-6.	Сборник рецептов	2018	ЭБС "ZNANIUM.COM"

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
3	Васюкова, А. Т.	Справочник повара [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К°, 2013. - 495 с. - ISBN 978-5-394-01714-8.	Учебное пособие	2013	ЭБС "ZNANIUM.COM"
4	Васюкова А. Т.	Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс] : учебник для студентов, обуч. по направлению подготовки бакалавров "Технология продукции и организация обществ. питания" / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова. - Москва : Дашков и К°, 2015. - 368 с. - ISBN 978-5-394-02237-1.	учебник	2015	ЭБС "ZNANIUM.COM"
5	Васюкова А. Т.	Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для вузов / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - Москва : Дашков и К°, 2015. - 495 с. : ил. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-02516-7.	учебник	2015	ЭБС "ZNANIUM.COM"

8.3. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

- Web of Science [Электронный ресурс] : мультидисциплинарная реферативная база данных. – Philadelphia: ClarivateAnalytics, 2016– . – Режим доступа : apps.webofknowledge.com. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
- Scopus [Электронный ресурс] : реферативная база данных. – Netherlands: Elsevier, 2004– . – Режим доступа : scopus.com. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
- Elibrary [Электронный ресурс] : научная электронная библиотека. – Москва : НЭБ, 2000– . – Режим доступа : elibrary.ru. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
- Пособие к СНиП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания» [Электронный ресурс]: Строительные нормы и правила. Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/7/7810/
- Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: Каталог. Режим доступа <http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/technological-equipment>
- Единое окно доступа к образовательным ресурсам. [Электронный ресурс]: Библиотеки ВУЗов. Режим доступа: <http://window.edu.ru/unilib>

8.4. Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование ПО	Реквизиты договора (дата, номер, срок действия)
1	Windows	Договор № 690 от 19.05.2015г., срок действия - бессрочно
2	Office Standart	Договор № 690 от 19.05.2015г., срок действия - бессрочно; Договор № 727 от 20.07.2016г., срок действия - бессрочно

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

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий, помещений для самостоятельной работы обучающихся (номер аудитории)	Перечень основного оборудования
1	Аудитория вебконференций. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций. Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации (УЛК-807)	Экран телевизионный, ширма, проекторы на штативе, стол преподавательский, стул преподавательский, транспарант-перетяжка, системный блок
2	Помещение для самостоятельной работы студентов (Г-401)	Столы ученические, стулья ученические, ПК с выходом в сеть Интернет