

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

**Факультет – «Торгово-технологический»
Кафедра – «Технология продуктов общественного питания и химия»**

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
доцент Т.Х.Тлупов

«27» мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.28 Индустриальные технологии продукции общественного питания

Направление подготовки – **19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

Направленность (профиль) **«Технология продукции и организация ресторанного дела»**

Квалификация выпускника – **бакалавр**

Курс обучения **3 (3)**

Семестр **6 (5)**

Форма обучения **очная (заочная)**

Нальчик 2025

Рабочая программа дисциплины Б1.О.28 «Индустриальные технологии продукции общественного питания» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. N 1047 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению.

Составитель рабочей программы

д-р техн. наук, профессор



А.С. Джабоева

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия»

протокол от «22» мая 2025 г. № 10

Зав. кафедрой, профессор



А.С. Джабоева

Одобрено методической комиссией факультета «Торгово-технологический»

протокол от «23» мая 2025 г. № 10

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

канд. биол.наук, доцент



Т.Х. Тлупов

Согласовано:

Директор научной библиотеки



И.А. Шогенова

«22» мая 2025 г.

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: получение знаний и навыков, направленных на решение современных проблем науки в области индустриальных технологий продукции общественного питания.

Задачами дисциплины являются:

- изучение технологических процессов производства наукоемкой продукции;
- овладение приемами организации и процессами производства индустриальных технологий продукции общественного питания;
- применение полученных знаний и практических навыков в технологической, организационно-управленческой, проектной и научно-исследовательской деятельности.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-1 _{ОПК-4} Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	Знать: индустриальные технологии производства продукции общественного питания; физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при индустриальном производстве продукции общественного питания Уметь: организовывать и осуществлять технологический процесс индустриального производства продукции общественного питания Владеть: практическими навыками технологии промышленного производства продукции и оказания услуг общественного питания
		ИД-2 _{ОПК-4} Разрабатывает технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания	Знать: отечественные и международные стандарты и нормы в области индустриальной технологии продукции общественного питания Уметь: разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания Владеть: практическими навыками организации документооборота по производству кулинарной продукции на предприятии общественного питания, использования нормативной, технической и технологической документацией в условиях индустриального производства продукции общественного питания
		ИД-3 _{ОПК-4} Оценивает потребность в ресурсах для осу-	Знать: способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов

		<p>ществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально–техническом обеспечении и пр.</p>	<p>Уметь: организовать ресурсосберегающее индустриальное производство, осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания</p> <p>Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания в материальных и трудовых ресурсах</p>
		<p>ИД-4_{ОПК-4} Знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач</p>	<p>Знать: основные характеристики технологических процессов индустриального производства продукции общественного питания и факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций</p> <p>Уметь: находить оптимальные решения технологических задач</p> <p>Владеть: методами математического моделирования и оптимизации технологических процессов индустриального производства продукции общественного питания на базе стандартных пакетов прикладных программ</p>
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	<p>ИД-2_{ОПК-5} Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг</p>	<p>Знать: требования, предъявляемые к техническим и санитарным условиям работы структурных подразделений, стандарты предприятия, обеспечивающие безопасность и качество продукции и услуг</p> <p>Уметь: составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений предприятия, разрабатывать мероприятия, обеспечивающие безопасность и качество продукции и услуг</p> <p>Владеть: навыками разработки мероприятий, обеспечивающих соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений и выполнение сотрудниками стандартов предприятия</p>
ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью техно-	<p>ИД-1_{ПК-1} Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации тех-</p>	<p>Знать: методы контроля и оценки качества выполнения технологических операций индустриального производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

	логии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	нологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	в соответствии с технологическими инструкциями Уметь: осуществлять контроль технологических параметров и режимов промышленного производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации и технологическую регулировку оборудования, используемого для проведения технологических операций производства продукции общественного питания Владеть: методикой создания системы контроля на предприятиях общественного питания
		ИД-2 _{ПК-1} Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знать: назначение, принципы действия и устройство технологического оборудования, используемого при промышленном производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при промышленном производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Владеть: методами расчетов производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации промышленной технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ИД-3 _{ПК-1} Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований техниче-	Знать: системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью промышленного производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: проводить анализ качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости инду-

		ских регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	стриального производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Владеть: методами выявления и способами устранения брака в процессе индустриального производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-3	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-3 _{ПК-3} Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Знать: нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии и трудозатраты на промышленное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: определять потребность в средствах индустриального производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Владеть: методами расчета плановых показателей выполнения технологических операций индустриального производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-4	Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ИД-3 _{ПК-4} Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Знать: законодательство и нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность индустриальных предприятий питания Уметь: устанавливать приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятии общественного питания Владеть: способностью управлять материальными ресурсами и персоналом предприятия питания
ПК-7	Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать ра-	ИД-3 _{ПК-7} Способен осуществлять поиск, анализ и использование научно-технической	Знать: технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах индустриально-

	боту по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	информации для разработки и внедрения инноваций на предприятии общественного питания	го производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: разрабатывать мероприятия по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Владеть: методами и средствами сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения пакетов прикладных программ в процессе производства инновационной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
--	--	--	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Индустриальные технологии продукции общественного питания» входит в обязательную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела».

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в академических часах, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Учебные занятия	Очная форма обучения		Заочная форма обучения	
	семестр		семестр	
	6		5	
	З.е.	часов	З.е.	часов
1. Контактная работа, в том числе:	2,2	79	0,7	26
лекции	0,9	32 (12)*	0,2	8 (6)*
практические занятия	0,9	32	0,3	10
групповые консультации	0,08	3	0,08	3
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	0,08	3		
промежуточная аттестация: экзамен	0,25	9	0,2	5
2.Самостоятельная работа, в том числе:	1,8	65	3,3	118
самостоятельное изучение отдельных тем модуля	1,1	38	3,2	114
подготовка к практическим занятиям				
подготовка к промежуточной аттестации	0,7	27	0,1	4
Общая трудоемкость	4	144 (12)*	4	144 (12)*

(*)* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

4.1 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий (очная форма обучения)

Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. раб.
	лекции	практические занятия	сам. изуч. отд. тем
Основы индустриализации общественного питания	4	2	4
Производство полуфабрикатов из сырого картофеля	2 (2)*	2	4
Производство быстрозамороженных полуфабрикатов из картофеля	2	2	2
Производство сушеных полуфабрикатов из картофеля	2	2	2
Производство обжаренных полуфабрикатов и концентратов из картофеля	2	-	2
Производство полуфабрикатов из сырых корнеплодов, капустных, луковых овощей и зелени	2	2	2
Производство полуфабрикатов из картофеля и овощей, прошедших частичную или полную тепловую обработку	2	2	2
Производство полуфабрикатов: овощи пассерованные, биточки (котлеты) овощные, запеканки из овощей	2	2	2
Производство полуфабрикатов: овощи фаршированные и консервы овощные	2 (2)*	2	2
Полуфабрикаты соусов	2 (2)*	2	2
Полуфабрикаты из мяса	2 (2)*	2	2
Полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы и рыбы	2 (2)*	2	4
Производство теста, полуфабрикатов из него и изделий	2	2	2
Требования к оформлению, построению и содержанию технологических документов на продукцию индустриального производства в общественном питании	2 (2)*	6	4
Особенности систем менеджмента безопасности в индустриальном производстве кулинарной продукции	2	2	2
Итого по дисциплине	32(12)*	32	38

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.2 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества академических часов и видов учебных занятий (заочная форма обучения)

Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. раб.
	лекции	практические занятия	сам. изуч. отд. тем
Основы индустриализации общественного питания	1 (0,5)*	-	12
Производство полуфабрикатов из сырого картофеля	0,5 (0,5)*	2	8
Производство быстрозамороженных полуфабрикатов из картофеля	0,5	-	6
Производство сушеных полуфабрикатов из картофеля	0,5	-	8

Производство обжаренных полуфабрикатов и концентратов из картофеля	0,5 (0,5)*		8
Производство полуфабрикатов из сырых корнеплодов, капустных, луковых овощей и зелени	0,5 (0,5)*	2	8
Производство полуфабрикатов из картофеля и овощей, прошедших частичную или полную тепловую обработку	0,5 (0,5)*	-	8
Производство полуфабрикатов: овощи пассерованные, биточки (котлеты) овощные, запеканки из овощей	0,5	-	6
Производство полуфабрикатов: овощи фаршированные и консервы овощные	0,5 (0,5)*	-	8
Полуфабрикаты соусов	0,5 (0,5)*	-	6
Полуфабрикаты из мяса	0,5 (0,5)*	2	8
Полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы и рыбы	0,5 (0,5)*	2	8
Производство теста, полуфабрикатов из него и изделий	0,5 (0,5)*	-	6
Требования к оформлению, построению и содержанию технологических документов на продукцию индустриального производства в общественном питании	0,5 (0,5)*	2	8
Особенности систем менеджмента безопасности в индустриальном производстве кулинарной продукции	0,5 (0,5)*	-	6
Итого по дисциплине	8 (6)*	10	114

(*) - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.3 Содержание разделов дисциплины (модуля)

4.3.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Номер, тема и содержание лекции	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1	Промышленная технология – основа индустриализации общественного питания	ЛЕКЦИЯ № 1. Тема: «Основы индустриализации общественного питания» Понятие индустриализации и ее роль в отрасли общественного питания. Основные исторические этапы индустриализации общественного питания.	2	1 (0,5)*
		ЛЕКЦИЯ № 2. Тема: «Основы индустриализации общественного питания» Промышленная технология: назначение, состав, функции. Эволюция промышленной технологии.	2	0,5 (0,5)*
2	Индустриальное производство полуфабрикатов из картофеля	ЛЕКЦИЯ № 3. Тема: «Производство полуфабрикатов из сырого картофеля» Технологический процесс производства полуфабрикатов из сырого картофеля. Изменение цвета очищенного картофеля при хранении. Способы предохранения очищенного картофеля от потемнения.	2 (2)*	0,5
		ЛЕКЦИЯ № 4. Тема: «Производство быстрозамороженных полуфабрикатов из картофеля» Технология производства гарнирного картофеля, картофельных палочек, биточков, котлет. Технология производства вареников с картофелем и картофельных клецек.	2	0,5

		ЛЕКЦИЯ № 5. Тема: «Производство сухеных полуфабрикатов из картофеля» Технология производства сухого картофельного пюре, картофельных хлопьев, крупки и гранул. Технология производства молочно-картофельного порошка и картофельных крекеров.	2	0,5 (0,5)*
		ЛЕКЦИЯ № 6. Тема: «Производство обжаренных полуфабрикатов и концентратов из картофеля» Технология производства хрустящего картофеля и картофельных чипсов. Технология производства концентратов (сухих смесей) из картофеля	2	0,5 (0,5)*
3	Индустриальное производство полуфабрикатов из овощей	ЛЕКЦИЯ № 7. Тема: «Производство полуфабрикатов из сырых корнеплодов, капустных, луковых овощей и зелени» Технологический процесс производства полуфабрикатов из моркови, свеклы и репчатого лука. Технологический процесс производства полуфабрикатов из корней и зелени. Технология производства полуфабрикатов из редиса, редьки и капусты белокочанной.	2	0,5 (0,5)*
		ЛЕКЦИЯ № 8. Тема: «Производство полуфабрикатов из картофеля и овощей, прошедших частичную или полную тепловую обработку» Технология производства полуфабрикатов из отварных картофеля, моркови и свеклы. Технология производства полуфабрикатов: капуста белокочанная свежая нарезанная бланшированная, огурцы соленые нарезанные припущенные, свекла маринованная, свекла тушеная для борща, капуста квашеная тушеная	2	0,5
		ЛЕКЦИЯ № 9. Тема: «Производство полуфабрикатов: овощи пассерованные, биточки (котлеты) овощные, запеканки из овощей» Технология производства полуфабрикатов: овощи пассерованные, биточки (котлеты) овощные. Технология производства полуфабриката «запеканка из овощей»	2	0,5 (0,5)*
		ЛЕКЦИЯ № 10. Тема: «Производство полуфабрикатов: овощи фаршированные и консервы овощные» Технологический процесс производства полуфабрикатов «овощи фаршированные». Ассортимент консервов-полуфабрикатов для общественного питания и их кулинарное ис-	2 (2)*	0,5 (0,5)*

		пользование		
4	Индустриальное производство соусов	ЛЕКЦИЯ № 11. Тема: «Полуфабрикаты соусов» Концентрированные полуфабрикаты соусов. Соусы эмульсионного типа. Соусы промышленного производства.	2 (2)*	0,5 (0,5)*
5	Индустриальное производство полуфабрикатов из мяса, сельскохозяйственной птицы и рыбы	ЛЕКЦИЯ № 12. Тема: «Полуфабрикаты из мяса» Производство мелкокусковых полуфабрикатов на поточно-механизированных линиях. Мясные рубленые полуфабрикаты. Полуфабрикаты низкокалорийные для лечебного питания детей.	2 (2)*	0,5 (0,5)*
		ЛЕКЦИЯ № 13. Тема: «Полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы и рыбы» Технологический процесс производства порционных полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Рубленые полуфабрикаты из мяса сельскохозяйственной птицы. Производство полуфабрикатов «рыба специальной разделки незамороженная» и «рыба специальной разделки мороженная».	2 (2)*	0,5 (0,5)*
6	Индустриальное производство теста, полуфабрикатов из него и изделий	ЛЕКЦИЯ № 14. Тема: «Производство теста, полуфабрикатов из него и изделий» Технология быстрой заморозки теста, полуфабрикатов из него и изделий. Технология полувыпеченных мучных изделий.	2	0,5 (0,5)*
7	Технологическая, техническая и нормативная документация на продукцию индустриального производства в общественном питании	ЛЕКЦИЯ № 15. Тема: «Требования к оформлению, построению и содержанию технологических документов на продукцию индустриального производства в общественном питании» Порядок разработки и утверждения технологической карты, технологической инструкции, технико-технологической карты. Порядок разработки и утверждения технических условий и стандарта организации.	2 (2)*	0,5 (0,5)*
8	Системы менеджмента безопасности в индустриальном производстве кулинарной продукции	ЛЕКЦИЯ № 16. Тема: «Особенности систем менеджмента безопасности в индустриальном производстве кулинарной продукции» Система менеджмента безопасности кулинарной продукции в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания. Международные документы в области безопасности продуктов питания.	2	8 (6)*

		Итого по дисциплине	32(12)*	1 (0,5)*
--	--	----------------------------	---------	----------

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.3.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплин	Номер и тема практического занятия	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1	Промышленная технология – основа индустриализации общественного питания	Практическое занятие №1. Назначение, состав и функции индустриальной технологии	2	
2	Индустриальное производство полуфабрикатов из картофеля	Практическое занятие №2. Производство полуфабрикатов из сырого картофеля	2	2
		Практическое занятие №3. Производство быстрозамороженных и сушеных полуфабрикатов из картофеля	2	
		Практическое занятие №4. Производство обжаренных полуфабрикатов и концентратов из картофеля	2	
3	Индустриальное производство полуфабрикатов из овощей	Практическое занятие №5. Производство полуфабрикатов из сырых корнеплодов, капустных, луковых овощей и зелени	2	2
		Практическое занятие №6. Производство полуфабрикатов из картофеля и овощей, прошедших частичную или полную тепловую обработку	2	
		Практическое занятие №7. Производство полуфабрикатов: овощи пассерованные, биточки (котлеты) овощные, запеканки из овощей	2	
		Практическое занятие №8. Производство полуфабрикатов: овощи фаршированные и консервы овощные	2	
4	Индустриальное производство соусов	Практическое занятие №9. Технология концентрированных полуфабрикатов соусов, соусов эмульсионного типа и промышленного производства	2	
5	Индустриальное производство полуфабрикатов из мяса, сельскохозяйственной птицы и рыбы	Практическое занятие №10. Производство полуфабрикатов из мяса	2	2
		Практическое занятие №11. Производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и рыбы	2	2
6	Индустриальное производство теста, полуфабрикатов из него и изделий	Практическое занятие №12. Производство теста быстрой заморозки, полуфабрикатов из него и изделий. Технология полувыпеченных мучных изделий.	2	
7	Технологическая, техническая и нормативная	Практическое занятие №13. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при поступлении нестандартных картофеля и	2	2

	тивная докумен- тация на про- дукцию индуст- риального про- изводства в об- щественном пи- тании	овощей		
		Практическое занятие №14. Разработка техноло- гических и технико-технологических карт на ку- линарную продукцию, вырабатываемую по про- мышленной технологии	2	
		Практическое занятие №15. Порядок разработки технологической инструкции, технических усло- вий и стандарта организации	2	
8	Системы ме- неджмента безо- пасности в ин- дустриальном производстве кулинарной про- дукции	Практическое занятие №16. Проведение само- оценки соблюдения требований системы менедж- мента безопасности на предприятии индустрии питания	2	
		Итого:	32	10

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

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Индустриальные технологии продукции общественного питания» в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной форме обучения (заочной форме обучения) соответственно 65 (118) часов, из них 38 (114) часов выделяется на самостоятельное изучение отдельных тем (модулей). При самостоятельном изучении отдельных вопросов и тем основными видами самостоятельной работы обучающихся являются: проработка учебников, учебных пособий, учебно-методической литературы и информационно-образовательных ресурсов, конспектирование материалов, подготовка к выполнению практических занятий, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

На очной форме обучения контроль самостоятельной работы, чаще всего осуществляется перед началом чтения лекции, выполнения практических занятий, во время проведения балльно-рейтинговых контрольных мероприятий и промежуточной аттестации.

На заочной форме обучения, контроль самостоятельной работы осуществляется только во время промежуточной аттестации.

Объем часов, выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации (27 ч. по очной форме и 4 ч. по заочной форме обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к экзамену.

Данный этап является завершающим при изучении дисциплины и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

№№ раз- де- лов	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов	Объем ча- сов очно (заочно)	Перечень учебно- мето- дического обеспече- ния*	Форма контроля
1	Тема: «Основы индустриализации об- щественного питания» Понятие индустриализации и ее роль в от- расли общественного питания. Основные исторические этапы индустриализации	2(6)	[1];[2]	Подготовка к балльно- рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена

	общественного питания.			
2	Тема: «Основы индустриализации общественного питания» Промышленная технология: назначение, состав, функции. Эволюция промышленной технологии.	2(6)	[1];[2]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
3	Тема: «Производство полуфабрикатов из сырого картофеля» Технологический процесс производства полуфабрикатов из сырого картофеля. Изменение цвета очищенного картофеля при хранении. Способы предохранения очищенного картофеля от потемнения.	4(8)	[1];[4];[5]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
4	Тема: «Производство быстрозамороженных полуфабрикатов из картофеля» Технология производства гарнирного картофеля, картофельных палочек, биточков, котлет. Технология производства вареников с картофелем и картофельных клецек.	2(6)	[1];[5];[6];[7]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
5	Тема: «Производство сушеных полуфабрикатов из картофеля» Технология производства сухого картофельного пюре, картофельных хлопьев, крупки и гранул. Технология производства молочно-картофельного порошка и картофельных крекеров.	2(8)	[1];[5]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
6	Тема: «Производство обжаренных полуфабрикатов и концентратов из картофеля» Технология производства хрустящего картофеля и картофельных чипсов. Технология производства концентратов (сухих смесей) из картофеля	2(8)	[3];[5]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
7	Тема: «Производство полуфабрикатов из сырых корнеплодов, капустных, луковых овощей и зелени» Технологический процесс производства полуфабрикатов из моркови, свеклы и репчатого лука. Технологический процесс производства полуфабрикатов из кореньев и зелени. Технология производства полуфабрикатов из редиса, редьки и капусты белокочанной.	2(8)	[1];[5]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
8	Тема: «Производство полуфабрикатов из картофеля и овощей, прошедших	2(8)	[1];[5]	Подготовка к балльно-

	<p>частичную или полную тепловую обработку»</p> <p>Технология производства полуфабрикатов из отварных картофеля, моркови и свеклы. Технология производства полуфабрикатов: капуста белокочанная свежая нарезанная бланшированная, огурцы соленые нарезанные припущенные, свекла маринованная, свекла тушеная для борща, капуста квашеная тушеная</p>			рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
9	<p>Тема: «Производство полуфабрикатов: овощи пассерованные, биточки (котлеты) овощные, запеканки из овощей»</p> <p>Технология производства полуфабрикатов: овощи пассерованные, биточки (котлеты) овощные.</p> <p>Технология производства полуфабриката «запеканка из овощей»</p>	2(6)	[1];[5]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
10	<p>Тема: «Производство полуфабрикатов: овощи фаршированные и консервы овощные»</p> <p>Технологический процесс производства полуфабрикатов «овощи фаршированные».</p> <p>Ассортимент консервов-полуфабрикатов для общественного питания и их кулинарное использование</p>	2(8)	[1];[5];[7]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
11	<p>Тема: «Полуфабрикаты соусов»</p> <p>Концентрированные полуфабрикаты соусов. Соусы эмульсионного типа. Соусы промышленного производства.</p>	2(6)	[1];[5];[7]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
12	<p>Тема: «Полуфабрикаты из мяса»</p> <p>Производство мелкокусковых полуфабрикатов на поточно-механизированных линиях. Мясные рубленые полуфабрикаты. Полуфабрикаты низкокалорийные для лечебного питания детей.</p>	2(8)	[1]; [5];[7]; [9]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
	<p>Тема: «Полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы и рыбы»</p> <p>Технологический процесс производства порционных полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Рубленые полуфабрикаты из мяса сельскохозяйственной птицы. Производство полуфабрикатов «рыба специальной разделки незамороженная» и «рыба специальной разделки мороженная».</p>	4(8)	[1]; [5];[7]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
	Тема: «Производство теста, полуфабри-	2(6)	[4]	Подготовка к

	катов из него и изделий» Технология быстрой заморозки теста, полуфабрикатов из него и изделий. Технология полувыпеченных мучных изделий.			балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
	Тема: «Требования к оформлению, построению и содержанию технологических документов на продукцию промышленного производства в общественном питании» Порядок разработки и утверждения технологической карты, технологической инструкции, технико-технологической карты. Порядок разработки и утверждения технических условий и стандарта организации.	4(8)	[1];[8]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
	Тема: «Особенности систем менеджмента безопасности в промышленном производстве кулинарной продукции» Система менеджмента безопасности кулинарной продукции в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания. Международные документы в области безопасности продуктов питания.	2(6)	[1]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
	Подготовка к промежуточной аттестации	27 (4)		Сдача экзамена
	Итого:	65 (118)		

* - Перечень учебно-методического обеспечения приведен в разделе 8.

6. Фонд оценочных средств, для проведения текущего и промежуточного контроля обучающихся по дисциплине (модулю)

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

№ модуля	Структурированные модули	Коды формируемых компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины
1	Основы индустриализации общественного питания	ОПК-4, ПК-4, ПК-7	1-ый рейтинг-контроль. Рейтинго-вые контрольные ме-роприятия (коллок-виумы, тесты) подго-товка к выполнению практических занятий и их защита
	Производство полуфабрикатов из сы-рого картофеля	ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-7	
	Производство быстрозамороженных полуфабрикатов из картофеля		
	Производство сушеных полуфабрика-тов из картофеля		
	Производство обжаренных полуфаб-рикатов и концентратов из картофеля		
2	Производство полуфабрикатов из сы-рых корнеплодов, капустных, луко-вых овощей и зелени	ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-7	2-ый рейтинг-контроль. Рейтинго-вые контрольные ме-роприятия (коллок-виумы, тесты) подго-товка к выполнению
	Производство полуфабрикатов из кар-тофеля и овощей, прошедших частич-ную или полную тепловую обработку		

	Производство полуфабрикатов: овощи пассерованные, биточки (котлеты) овощные, запеканки из овощей		практических занятий и их защита
	Производство полуфабрикатов: овощи фаршированные и консервы овощные		
	Полуфабрикаты соусов		
3	Полуфабрикаты из мяса	ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-7	3-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению практических занятий и их защита
	Полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы и рыбы		
	Производство теста, полуфабрикатов из него и изделий		
	Требования к оформлению, построению и содержанию технологических документов на продукцию индустриального производства в общественном питании	ОПК-4, ПК-3, ПК-4	
	Особенности систем менеджмента безопасности в индустриальном производстве кулинарной продукции	ОПК-5, ПК-1, ПК-7	

6.2. Показатели и критерии оценивания индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

Текущий контроль - это непрерывное отслеживание освоения индикаторов достижения универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций по дисциплине.

Промежуточный контроль проводится с целью оценки усвоения студентами материала крупного модуля или раздела учебной дисциплины. В течение семестра проводится три таких контрольных мероприятий, согласно календарного учебного графика.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за выполнение и успешную защиту практических заданий, за активное участие в опросе студентов перед началом лекции или в конце ее);
- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (ответы на тесты, на контрольные вопросы).

Для определения оценки за работу в семестре и оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях содержательная часть рабочей программы четко структурируется на содержательные модули из которых формируется три блока (модуля), с периодами изучения равными периодам проведения рейтинг-контроля.

Таким образом, устанавливается объем дисциплины, подлежащей оценке качества усвоения в рамках блоков. При этом каждая контрольная точка оценивается в 20 баллов.

Критериями оценки индикатора достижения компетенций являются уровень освоения обучающимися знаний, умений и навыков, которыми они должны обладать при изучении разделов (модулей) дисциплины.

Согласно этих критериев при разработке шкал оценивания автор руководствуется следующим:

15-20 баллов – студент получает при **высоком** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоения знаний, умений и теоретического материала без пробелов; выполнении всех заданий, предусмотренных учебным планом на высоком качественном уровне; сформировании практических навыков, профессионального применения освоенных знаний;

10-14 баллов – студент получает при **среднем** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоении знаний, умений и теоретического материала, когда учебные задания не оценены максимальным числом баллов, и в основном сформированы практические навыки.

До 10 баллов – студент получает при **пороговом** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и частично с пробелом освоении знания, умения и теоретического материала, некачественном выполнении учебных заданий, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, в случаях не сформирования некоторых практических навыков.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Рабочей программой дисциплины «Индустриальные технологии продукции общественного питания» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания.

ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания.

ПК-1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

ПК-4 Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания.

ПК-7 Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

В процессе освоения образовательной программы по 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» компетенции **ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-7** формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и ГИА.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» *

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОПК-4	Б2.О.02 (У) Учебная практика, технологическая	4
	Б1.О.25 Технология продукции общественного питания	5

	Б1.О.27 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания Б1.О.28 Индустриальные технологии продукции общественного питания Б1.О.29 Современные технологии продукции общественного питания ФТД.02 Эстетика оформления ресторанной продукции Б2. О.04(П) Производственная практика, технологическая	6
	Б2.О.06 (Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа	8
	Б3.О.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	9
ОПК-5	Б1.О.16 Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания	3
	Б1.О.28 Индустриальные технологии продукции общественного питания	6
	Б1.О.29 Современные технологии продукции общественного питания	
	Б1.О.29 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания	
	Б1.О.35 Маркетинг	
	Б1.О.30 Контроль качества продукции общественного питания	7
	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
ПК-1	Б2.О.01(У) Учебная практика, ознакомительная	1
	Б1.В.ДВ.01.01 История кулинарного искусства Б1.В.ДВ.01.02 Этика в ресторанном бизнесе	3
	Б1.О.22 Оборудование предприятий общественного питания Б1.В.08.02 Современные системы и концепции питания Б1.В.09.01 Управление качеством в общественном питании	4
	Б1.В.ДВ.02.01 Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых Б1.В.ДВ.02.02 Стандартизация и сертификация в общественном питании	
	Б1.О.25 Технология продукции общественного питания Б1.О.34 Процессы и аппараты пищевых производств Б1.В.08.03 Технология специализированных продуктов питания	5
	Б1.О.28 Индустриальные технологии продукции общественного питания Б1.О.29 Современные технологии продукции общественного питания Б2.О.04(П) Производственная практика, технологическая	6
	Б1.О.30 Контроль качества продукции общественного питания Б1.В.08.04 Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий	7
	Б1.В.06 Современное кондитерское производство в ресторанах Б1.В.08.05 Технология производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения Б3.О.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8
	Б1.В.08.01 Основы технологии продукции общественного питания	1
	Б1.О.25 Технология продукции общественного питания Б1.В.08.03 Технология специализированных продуктов питания Б1.В.09.03 Организация услуг питания в санаторно-курортных учреждениях и гостиничных комплексах	5
	Б1.О.27 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания Б1.О.28 Индустриальные технологии продукции общественного питания Б1.О.29 Современные технологии продукции общественного питания Б1.В.03 Технология национальной кухни народов России и зарубежных стран Б2.О.05(П) Производственная практика, организационно-управленческая	6
	Б1.В.04 Технология производства ресторанной продукции Б1.В.05 Современные подходы к организации управленческой деятельности в ресторанах Б1.В.08.04 Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий	7

	Б1.В.07 Организация производства и обслуживания в барах Б1.В.08.05 Технология производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения Б1.В.ДВ.03.01 Организация банкетов и приемов в ресторанах Б1.В.ДВ.03.02 Специальные виды услуг и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания Б2.О.06(Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа Б3.О.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8
ПК-4	Б1.О.10 Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания	2
	Б1.О.25 Технология продукции общественного питания Б1.О.26 Бухгалтерский учет на предприятиях индустрии питания Б1.В.10.03 Автоматизация производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания	5
	Б1.О.27 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания Б1.О.28 Индустриальные технологии продукции общественного питания Б1.О.29 Современные технологии продукции общественного питания Б1.О.32 Менеджмент на предприятиях индустрии питания Б2.О.05(П) Производственная практика, организационно-управленческая	6
	Б1.В.05 Современные подходы к организации управленческой деятельности в ресторане	7
	Б1.В.07 Организация производства и обслуживания в барах Б1.В.ДВ. 03.01 Организация банкетов и приемов в ресторанах Б1.В.ДВ. 03.02 Специальные виды услуг и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания Б2.О.06 (Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа Б3.О.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8
		9
ПК-7	Б2.О.03(У) Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	2
	Б1.В.10.01 Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов	4
	Б1.В.10.02 Научно-практические аспекты применения пищевых и биологически активных добавок	5
	Б1.О.28 Индустриальные технологии продукции общественного питания Б1.О.29 Современные технологии продукции общественного питания	6
	Б2.О.06(Пд) Производственная практика, преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8

* Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются семестром изучения дисциплин, прохождения практик и ГИА.

7.2. Описание показателей индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и индикаторов достижения компетенций по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Промежуточная аттестация – экзамен.

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от семестрового экзамена (получить их «автоматом»).

Для этого студент должен выполнить следующие условия:

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;
- если студент по итогам текущего рейтинга набрал в семестре **49-54** баллов, то он получает **«автоматом»** оценку **«хорошо»**, **55** и выше – **«отлично»**.

Максимальная сумма баллов, которую студент может набрать за семестр составляет **100** баллов, из которых на текущий и промежуточный контроль отводится **60** баллов. Оставшиеся **40** баллов – это сумма баллов, которую студент может набрать по результатам промежуточной аттестации (экзамен).

Студент, получивший по итогам текущего и промежуточного контроля меньше **45** баллов, не может претендовать на оценку **«отлично»**.

Индикаторы достижения компетенций

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ИД-1 _{ОПК-4} Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания (6-этап)	Знать: индустриальные технологии производства продукции общественного питания; физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не владеет знаниями в области индустриальных технологий производства продукции общественного питания; физических, химических, биохимических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Частично владеет знаниями в области индустриальных технологий производства продукции общественного питания; физических, химических, биохимических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	В достаточной степени владеет знаниям в области индустриальных технологий производства продукции общественного питания; физических, химических, биохимических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	В полной мере владеет знаниями в области индустриальных технологий производства продукции общественного питания; физических, химических, биохимических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Уметь: организовывать и	Не обладает умениями	Частично обладает умениями	В достаточной степени	В полной мере умеет ор-

	осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	организовывать и осуществлять технологический процесс индустриального производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	организовывать и осуществлять технологический процесс индустриального производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	умеет организовывать и осуществлять технологический процесс индустриального производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	организовывать и осуществлять технологический процесс индустриального производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Владеть: практически всеми навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	Не владеет практическими навыками индустриальной технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	Частично владеет практическими навыками индустриальной технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	В достаточной степени владеет практическими навыками индустриальной технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	В полной мере владеет практическими навыками индустриальной технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания
ИД-2 _{ОПК-4} Разрабатывает технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания (6-этап).	Знать: отечественные и международные стандарты и нормы в области современной технологии продукции общественного питания	Не владеет знаниями об отечественных и международных стандартах и нормах в области индустриальной технологии продукции общественного питания	Частично владеет знаниями об отечественных и международных стандартах и нормах в области индустриальной технологии продукции общественного питания	В достаточной степени владеет знаниям об отечественных и международных стандартах и нормах в области индустриальной технологии продукции общественного питания	В полной мере владеет знаниями об отечественных и международных стандартах и нормах в области индустриальной технологии продукции общественного питания
	Уметь: разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную	Не обладает умениями умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты	Частично обладает умениями разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документа-	В достаточной степени умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия	В полной мере умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую

	документа- цию общест- венного пита- ния	предпри- ятия и про- чую норма- тивную до- кументацию обществен- ного пита- ния	цию обществен- ного питания	и прочую нормативную документа- цию общест- венного пи- тания	нормативную документа- цию общест- венного пита- ния
	Владеть: прак- тическими на- выками орга- низации доку- ментооборота по производст- ву кулинарной продукции на предприятии общественного питания, ис- пользования нормативной, технической и технологиче- ской докумен- тацией в усло- виях производ- ства продукции общественного питания	Не владеет практиче- скими навы- ками органи- зации доку- ментооборо- та по индуст- риальному производству кулинарной продукции на предприятии обществен- ного питания, использова- ния норма- тивной, тех- нической и технологиче- ской доку- ментацией в условиях производства продукции обществен- ного питания	Частично владеет практическими навыками органи- зации документо- оборота по индус- триальному про- изводству кули- нарной продукции на предприятии общественного питания, исполь- зования норма- тивной, техниче- ской и технологи- ческой докумен- тацией в условиях производства продукции обще- ственного пита- ния	В достаточной степени владе- ет практиче- скими навыка- ми организа- ции докумен- тооборота по индустриально- му производ- ству кули- нарной про- дукции на предприятии общественного питания, ис- пользования нормативной, технической и технологиче- ской докумен- тацией в усло- виях произ- водства про- дукции обще- ственного пи- тания	В полной мере владеет прак- тическими на- выками орга- низации доку- ментооборота по индустри- альному произ- водству кули- нарной про- дукции на предприятии общественного питания, ис- пользования нормативной, технической и технологиче- ской докумен- тацией в усло- виях производ- ства продукции общественного питания
ИД-3 _{ОПК-4} Оце- нивает по- требность в ресурсах для осуществления заданных объ- емов деятель- ности депар- таментов (служб, отде- лов), в т.ч. в кадрах и сы- рье, матери- ально- техническом обеспечении и пр.(6-этап)	Знать: спосо- бы рацио- нального ис- пользования сырьевых, энергетиче- ских и других видов ресур- сов	Не владеет знаниями о способах рациональ- ного ис- пользования сырьевых, энергетиче- ских и дру- гих видов ресурсов	Частично владе- ет знаниями о способах рацио- нального ис- пользования сырьевых, энер- гетических и других видов ре- сурсов	В достаточ- ной степени владеет зна- ниям о спо- собах рацио- нального ис- пользования сырьевых, энергетиче- ских и других видов ресур- сов	В полной ме- ре владеет знаниями о способах ра- ционального использова- ния сырья, энер- гетических и других видов ресур- сов
	Уметь: орга- низовать ре- сурсосбере- гающее про- изводство, осуществлять планирование и организа- цию деятель- ности депар-	Не обладает умениями организо- вать ресур- сосбере- гающее ин- дустриаль- ное произ- водство, осуществ-	Частично обла- дает умениями умеет организо- вать ресурсосбе- регающее индус- триальное про- изводство, осу- ществлять пла- нирование и ор- ганизацию дея-	В достаточ- ной степени умеет орга- низовать ре- сурсосбере- гающее ин- дустриальное производст- во, осуществ- лять плани-	В полной ме- ре умеет ор- ганизовать ресурсосбере- гающее индус- триальное производство, осуществлять планирование и организа-

	таментов (служб, отделов) предприятия общественного питания	лять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания	тельности департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания	рование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия общественно-го питания	цию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания
	Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания в материальных и трудовых ресурсах	Не владеет стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания в материальных и трудовых ресурсах	Частично владеет стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания в материальных и трудовых ресурсах	В достаточной степени владеет стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания в материальных и трудовых ресурсах	В полной мере владеет стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания в материальных и трудовых ресурсах
ИД-4 _{ОПК-4} Знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач (6-этап)	Знать: основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания и факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций	Не владеет знаниями об основных характеристиках технологических процессов индустриального производства продукции общественного питания и факторах, влияющих на качество выполнения технологических операций	Частично владеет знаниями об основных характеристиках технологических процессов индустриального производства продукции общественного питания и факторах, влияющих на качество выполнения технологических операций	В достаточной степени владеет знаниям об основных характеристиках технологических процессов индустриального производства продукции общественного питания и факторах, влияющих на качество выполнения технологических операций	В полной мере владеет знаниями об основных характеристиках технологических процессов индустриального производства продукции общественного питания и факторах, влияющих на качество выполнения технологических операций
	Уметь: находить оптимальные решения технологических	Не обладает умениями находить оптимальные реше-	Частично обладает умениями находить оптимальные решения технологи-	В достаточной степени умеет находить оптимальные ре-	В полной мере умеет находить оптимальные решения техно-

	задач	ния техно- логических задач	ческих задач	шения техно- логических задач	логических задач
	Владеть: методами математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания на базе стандартных пакетов прикладных программ	Не владеет методами математического моделирования и оптимизации технологических процессов индустриального производства продукции общественного питания на базе стандартных пакетов прикладных программ	Частично владеет способностью методами математического моделирования и оптимизации технологических процессов индустриального производства продукции общественного питания на базе стандартных пакетов прикладных программ	В достаточной степени владеет методами математического моделирования и оптимизации технологических процессов индустриального производства продукции общественного питания на базе стандартных пакетов прикладных программ	В полной мере владеет методами математического моделирования и оптимизации технологических процессов индустриального производства продукции общественного питания на базе стандартных пакетов прикладных программ
ИД-2 _{опк} - 5 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг (6-этап)	Знать: требования, предъявляемые к техническим и санитарным условиям работы структурных подразделений, стандарты предприятия, обеспечивающие безопасность и качество продукции и услуг Уметь: составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Не владеет знаниями о требованиях, предъявляемых к техническим и санитарным условиям работы структурных подразделений, стандарты предприятия, обеспечивающих безопасность и качество продукции и услуг Не обладает умениями составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структур-	Частично владеет знаниями о требованиях, предъявляемых к техническим и санитарным условиям работы структурных подразделений, стандарты предприятия, обеспечивающих безопасность и качество продукции и услуг Частично обладает умениями составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структур-	Частично владеет знаниями о требованиях, предъявляемых к техническим и санитарным условиям работы структурных подразделений, стандарты предприятия, обеспечивающих безопасность и качество продукции и услуг Частично обладает умениями составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы струк-	В полной мере владеет знаниями о требованиях, предъявляемых к техническим и санитарным условиям работы структурных подразделений, стандарты предприятия, обеспечивающих безопасность и качество продукции и услуг В полной мере умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структур-

	<p>предприятия, разрабатывать мероприятия, обеспечивающие безопасность и качество продукции и услуг</p> <p>Владеть: навыками разработки мероприятий, обеспечивающих соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений и выполнение сотрудниками стандартов предприятия</p>	<p>турных подразделений предприятия, разрабатывать мероприятия, обеспечивающие безопасность и качество продукции и услуг</p> <p>Не владеет навыками разработки мероприятий, обеспечивающих соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений и выполнение сотрудниками стандартов предприятия</p>	<p>ятия, разрабатывать мероприятия, обеспечивающие безопасность и качество продукции и услуг</p> <p>Частично владеет навыками разработки мероприятий, обеспечивающих соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений и выполнение сотрудниками стандартов предприятия</p>	<p>турных подразделений предприятия, разрабатывать мероприятия, обеспечивающие безопасность и качество продукции и услуг</p> <p>Частично владеет навыками разработки мероприятий, обеспечивающих соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений и выполнение сотрудниками стандартов предприятия</p>	<p>делений предприятия, разрабатывать мероприятия, обеспечивающие безопасность и качество продукции и услуг</p> <p>В полной мере владеет навыками разработки мероприятий, обеспечивающих соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений и выполнение сотрудниками стандартов предприятия</p>
<p>ИД-1_{ПК-1} Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (6-этап)</p>	<p>Знать: методы контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Не владеет знаниями о методах контроля и оценки качества выполнения технологических операций производственного общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Частично владеет знаниями о методах контроля и оценки качества выполнения технологических операций производственного общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>В достаточной степени владеет знаниями о методах контроля и оценки качества выполнения технологических операций производственного общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>В полной мере владеет знаниями о методах контроля и оценки качества выполнения технологических операций производственного общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p>

	Уметь: осуществлять контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации и технологическую регулировку оборудования, используемого для проведения технологических операций производства продукции общественного питания	Не обладает умениями осуществлять контроль технологических параметров и режимов индустриального производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации и технологическую регулировку оборудования, используемого для проведения технологических операций производства продукции общественного	Частично обладает умениями осуществлять контроль технологических параметров и режимов индустриального производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации и технологическую регулировку оборудования, используемого для проведения технологических операций производства продукции общественного	В достаточной степени умеет осуществлять контроль технологических параметров и режимов индустриального производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации и технологическую регулировку оборудования, используемого для проведения технологических операций производства продукции общественного	В полной мере умеет осуществлять контроль технологических параметров и режимов индустриального производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации и технологическую регулировку оборудования, используемого для проведения технологических операций производства продукции общественного
	Владеть: методикой создания системы контроля на предприятиях общественного питания	Не владеет методикой создания системы контроля на индустриальных предприятиях общественного питания	Частично владеет методикой создания системы контроля на индустриальных предприятиях общественного питания	В достаточной степени владеет методикой создания системы контроля на индустриальных предприятиях общественного питания	В полной мере владеет методикой создания системы контроля на индустриальных предприятиях общественного питания
ИД-2 _{ПК-1} Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве	Знать: назначение, принципы действия и устройство технологического оборудования, используемого при произ-	Не владеет знаниями о назначении, принципах действия и устройстве технологического оборудования	Частично владеет знаниями о назначении, принципах действия и устройстве технологического оборудования, используемого при	В достаточной степени владеет знаниями о назначении, принципах действия и устройстве технологиче-	В полной мере владеет знаниями о назначении, принципах действия и устройстве технологического оборудо-

	продуктов	массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	тов	го изготовления и специализированных пищевых продуктов	ления и специализированных пищевых продуктов
ИД-З _{ПК-1} Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции (6-этап)	Знать: системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не владеет знаниями в области управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью индустриального производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Частично владеет знаниями в области системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью индустриального производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	В достаточной степени владеет знаниям в области системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью индустриального производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	В полной мере владеет знаниями в области системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью индустриального производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Уметь: проводить анализ качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественно-го питания массового изготовления и специализированных пищевых	Не обладает умениями проводить анализ качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости индустриального производства продукции общественного питания массового изготов-	Частично обладает проводить анализ качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости индустриального производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	В достаточной степени умеет проводить анализ качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям техниче-ских регламен-тов по качест-ву, безопасно-сти и просле-живаемости индустриаль-ного производ-ства продук-ции общест-венного пита-ния массово-го изготовле-ния и специа-лизирован-ных пище-вых	В полной мере умеет прово-дить анализ ка-чества продук-ции общест-венного пита-ния массово-го изготовле-ния и специа-лизирован-ных пище-вых продуктов на соответст-вие требовани-ям технических регламентов по качеству, безо-пасности и прослеживае-мости индуст-риального про-изводства про-дукции обще-ственного пи-тания массо-во го изгото-вления и спе-циализиро-ванных пи-щевых про-дуктов

	продуктов	ления и специализированных пищевых продуктов		вых продуктов	
	Владеть: методами выявления и способами устранения брака в процессе индустриального производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не владеет методами выявления и способами устранения брака в процессе индустриального производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Частично владеет методами выявления и способами устранения брака в процессе индустриального производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	В достаточной степени владеет методами выявления и способами устранения брака в процессе индустриального производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	В полной мере владеет методами выявления и способами устранения брака в процессе индустриального производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ИД-З _{ПК-3} Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции (6-этап)	Знать: нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии и трудозатраты на производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не владеет знаниями о нормах расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии и трудозатратах на индустриальное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Частично владеет знаниями о нормах расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии и трудозатратах на индустриальное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	В достаточной степени владеет знаниям о нормах расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии и трудозатратах на индустриальное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	В полной мере владеет знаниями о нормах расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии и трудозатратах на индустриальное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Уметь: определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической	Не обладает умениями определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по	Частично обладает умениями определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на осно-	В достаточной степени умеет определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой	В полной мере умеет определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической

	ской операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	каждой технологической операции на основе технологических карт индустриального производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	технологических карт индустриального производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	технологической операции на основе технологических карт индустриального производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ческой операции на основе технологических карт индустриального производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Владеть: методами расчета плановых показателей выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не владеет методами расчета плановых показателей выполнения технологических операций индустриального производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Частично владеет методами расчета плановых показателей выполнения технологических операций индустриального производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	В достаточной степени владеет методами расчета плановых показателей выполнения технологических операций индустриального производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	В полной мере владеет методами расчета плановых показателей выполнения технологических операций индустриального производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ИД-3 _{ПК-4} Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности (6-этап)	Знать: законодательство и нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания	Не владеет знаниями о законодательстве и нормативных правовых актах Российской Федерации, регулирующих деятельность предприятий питания	Частично владеет знаниями о законодательстве и нормативных правовых актах Российской Федерации, регулирующих деятельность предприятий питания	В достаточной степени владеет знаниям о законодательстве и нормативных правовых актах Российской Федерации, регулирующих деятельность предприятий питания	В полной мере владеет знаниями о законодательстве и нормативных правовых актах Российской Федерации, регулирующих деятельность предприятий питания
	Уметь: устанавливать приоритеты в области планирования и управления производством	Не обладает умениями устанавливать приоритеты в области планирования и управления	Частично обладает умениями устанавливать приоритеты в области планирования и управления производством	В достаточной степени умеет устанавливать приоритеты в области планирования и управления	В полной мере умеет устанавливать приоритеты в области планирования и управления производством

	венным процессом и обслуживанием на предприятии общественного питания	производственным процессом и обслуживанием на индустриальном предприятии общественного питания	ным процессом и обслуживанием на индустриальном предприятии общественного питания	производственным процессом и обслуживанием на индустриальном предприятии общественного питания	венным процессом и обслуживанием на индустриальном предприятии общественного питания
	Владеть: способностью управлять материальными ресурсами и персоналом предприятия питания	Не владеет способностью управлять материальными ресурсами и персоналом предприятия питания	Частично владеет способностью управлять материальными ресурсами и персоналом предприятия питания	В достаточной степени владеет способностью управлять материальными ресурсами и персоналом предприятия питания	В полной мере владеет способностью управлять материальными ресурсами и персоналом предприятия питания
ИД-З _{ПК-7} Способен осуществлять поиск, анализ и использование научно-технической информации для разработки и внедрения инноваций на предприятии общественного питания (6 этап)	Знать: технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах индустриального производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: разрабатывать мероприятия по проведению испытаний, внедрению и применению инно-	Не владеет знаниями о технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах индустриального производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Не обладает умениями разрабатывать мероприятия по проведению испытаний, внедрению и	Частично владеет знаниями о технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах индустриального производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Частично обладает умениями разрабатывать мероприятия по проведению испытаний, внедрению и применению инновацион-	В достаточной степени владеет знаниями о технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах индустриального производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов В достаточной степени умеет разрабатывать мероприятия по проведению испытаний, внедрению и применению	В полной мере владеет знаниями о технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах индустриального производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов В полной мере умеет разрабатывать мероприятия по проведению испытаний, внедрению и применению

	<p>вационных индустриальных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Владеть: методами и средствами сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения пакетов прикладных программ в процессе производства инновационной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>применению инновационных индустриальных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Не владеет методами и средствами сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения пакетов прикладных программ в процессе производства инновационной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ных индустриальных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Частично владеет методами и средствами сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения пакетов прикладных программ в процессе производства инновационной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>инновационных индустриальных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>В достаточной степени владеет методами и средствами сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения пакетов прикладных программ в процессе производства инновационной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>инновационных индустриальных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>В полной мере владеет методами и средствами сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения пакетов прикладных программ в процессе производства инновационной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
--	---	---	--	---	---

Для допуска к экзамену, студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к экзамену. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собеседование, контрольный опрос, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

На экзамене студент может получить **20 – 40** баллов. Максимальный балл при каждой повторной пересдаче уменьшается на **10** баллов. Если ответы студента оцениваются суммой баллов менее **20**, то студенту выставляется **0** баллов.

Если по итогам рейтинга студент набирает **40-48** баллов, то он допускается к сдаче экзамена и остальные **20-40** баллов он получает на экзамене.

Студент, набравший по итогам текущего и промежуточного контроля по дисциплине менее 30 баллов, после всех разрешенных отработок может получить оценку не выше «удовлетворительно».

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)	85-100	заслуживает студент, освоивший знания, умения и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4» (хорошо)	70-84	заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	60-69	заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения и теоретический материал, либо не выполнил учебные задания, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень «2» (не удовлетворительно)	0-59	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

7.3. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенции ИД-1опк-4, ИД-2опк-4, ИД-3опк-4, ИД-4опк-4, ИД-2опк-5, ИД-1пк-1, ИД-2пк-1, ИД-3пк-1, ИД-3пк-3, ИД-3пк-4, ИД-3пк-7, в процессе освоения образовательной программы

7.3.2. Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся

Тестовые задания

1. Основным производственным подразделением предприятий общественного питания являются:
 - а) цехи
 - б) складская группа помещений
 - в) служебные помещения
 - г) бытовые помещения
2. Интенсивность совершенствования технологических процессов достигается в случае, когда их внедрение осуществляется:
 - а) на новой технологической основе
 - б) на стадии тепловой обработки продуктов

- в) с использованием электрофизических методов нагрева продуктов
 - г) путем интенсивной механической обработки продуктов
3. Применение поточно-механизированных линий позволяет:
- а) повысить производительность труда на операциях приготовления полуфабрикатов, снизить отходы сырья и продуктов, уменьшить себестоимость продукции
 - б) сократить количество перевалок сырья и продуктов
 - в) унифицировать формы нарезки, формования и др.
 - г) интенсифицировать процесс тепловой обработки продуктов
4. Технологические комплексы – это:
- а) совокупность функционально-взаимосвязанных технических средств и исполнителей
 - б) совокупность различных по технологическому назначению машин, расположенных в порядке последовательностей технологических операций по обработке объектов производства, которые выполняются одновременно в определенном заданном ритме
 - в) устройства, которых свойства обрабатываемого объекта преобразуются каким-либо механическим способом
 - г) устройства, в которых свойства обрабатываемого объекта преобразуются каким-либо немеханическим способом
5. Технологическая линия – это:
- а) совокупность различных по технологическому назначению машин, расположенных в порядке последовательностей технологических операций по обработке объектов производства, которые выполняются одновременно в определенном заданном ритме
 - б) совокупность функционально-взаимосвязанных технических средств и исполнителей
 - в) устройства, которых свойства обрабатываемого объекта преобразуются каким-либо механическим способом
 - г) устройства, в которых свойства обрабатываемого объекта преобразуются каким-либо немеханическим способом
6. Технологические машины – это:
- а) устройства, которых свойства обрабатываемого объекта преобразуются каким-либо механическим способом
 - б) совокупность различных по технологическому назначению машин, расположенных в порядке последовательностей технологических операций по обработке объектов производства, которые выполняются одновременно в определенном заданном ритме
 - в) совокупность функционально-взаимосвязанных технических средств и исполнителей
 - г) устройства, в которых свойства обрабатываемого объекта преобразуются каким-либо немеханическим способом
7. Технологические аппараты – это:
- а) устройства, в которых свойства обрабатываемого объекта преобразуются каким-либо немеханическим способом
 - б) совокупность функционально-взаимосвязанных технических средств и исполнителей
 - в) совокупность различных по технологическому назначению машин, расположенных в порядке последовательностей технологических операций по обработке объектов производства, которые выполняются одновременно в определенном заданном ритме
 - г) устройства, которых свойства обрабатываемого объекта преобразуются каким-либо механическим способом

8. Чем вызвано потемнение очищенного картофеля при хранении?
- а) окислением веществ фенольного характера под действием кислорода воздуха
 - б) гидролизом гликозидов флавонолов
 - в) присутствием фермента аскорбинредуктазы
 - г) восстановлением веществ фенольного характера
9. Для предохранения очищенного картофеля от потемнения используют пену, полученную:
- а) на основе гидролизата из крахмалосодержащего сырья и раствора метилцеллюлозы
 - б) на основе гидролизата гидроксипропилцеллюлозы и пектина
 - в) на основе карбоксиметилцеллюлозы и окисленного крахмала
 - г) на основе гидролизата целлюлозы и раствора этилцеллюлозы
10. Срок хранения полуфабрикатов из моркови, свеклы, лука репчатого очищенных при температуре 2-6 °С составляет:
- а) не более 24 часов, в т.ч. на предприятии изготовителе – не более 6 часов
 - б) не более 12 часов, в т.ч. на предприятии изготовителе – не более 4 часов
 - в) не более 10 часов, в т.ч. на предприятии изготовителе – не более 2 часов
 - г) не более 36 часов, в т.ч. на предприятии изготовителе – не более 8 часов
11. Технологический процесс производства полуфабрикатов корней и зелени обработанных включает:
- а) подготовку сырья, мойку корней и зелени, очистку корней, зеленого лука, укропа, салата, упаковку, маркировку, хранение и транспортирование
 - б) подготовку сырья, очистку корней, зеленого лука, укропа, салата, мойку корней и зелени, упаковку, маркировку, хранение и транспортирование
 - в) подготовку сырья, мойку корней и зелени, очистку корней, зеленого лука, укропа, салата, маркировку, упаковку, хранение и транспортирование
 - г) подготовку сырья, очистку корней, зеленого лука, укропа, салата, мойку корней и зелени, маркировку, упаковку, хранение и транспортирование
12. Срок хранения корней свежих обработанных при температуре 2-6°С составляют:
- а) не более 24 часов, в т.ч. на предприятии изготовителе – не более 6 часов
 - б) не более 18 часов, в т.ч. на предприятии изготовителе – не более 3 часов
 - в) не более 20 часов, в т.ч. на предприятии изготовителе – не более 4 часов
 - г) не более 36 часов, в т.ч. на предприятии изготовителе – не более 8 часов
13. Срок хранения зелени салата, укропа, лука зеленого обработанных при температуре 2-6°С составляет:
- а) не более 18 часов, в т.ч. на предприятии изготовителе – не более 6 часов
 - б) не более 24 часов, в т.ч. на предприятии изготовителе – не более 6 часов
 - в) не более 20 часов, в т.ч. на предприятии изготовителе – не более 4 часов
 - г) не более 36 часов, в т.ч. на предприятии изготовителе – не более 8 часов
14. При каком соотношении воды и продукта припускают морковь и свеклу, нарезанные кубиками:
- а) 0,4:1
 - б) 1:0,4
 - в) 0,6:1
 - г) 1:1?
15. Масса нетто единицы упаковки овощей пассерованных – полуфабрикатов составляет:
- а) не более 5 кг
 - б) не более 7 кг
 - в) не более 3 кг
 - г) не более 10 кг
16. Голубцы – полуфабрикаты хранят при температуре 2-6°С:
- а) не более 12 часов, в т.ч. на предприятии изготовителе – не более 4 часов

- б) не более 48 часов, в т.ч. на предприятии изготовителе – не более 6 часов
 - в) не более 24 часов, в т.ч. на предприятии изготовителе – не более 6 часов
 - г) не более 18 часов, в т.ч. на предприятии изготовителе – не более 4 часов
17. Кулинарные изделия – полуфабрикаты хранят при температуре 2-6°C:
- а) не более 48 часов, в т.ч. на предприятии изготовителе – не более 6 часов
 - б) не более 12 часов, в т.ч. на предприятии изготовителе – не более 4 часов
 - в) не более 24 часов, в т.ч. на предприятии изготовителе – не более 6 часов
 - г) не более 18 часов, в т.ч. на предприятии изготовителе – не более 4 часов
18. Технологическая схема производства биточков картофельных на основе свежего картофеля включает следующие операции:
- а) промывание клубней, резку картофеля, инспекцию, варку, измельчение в пюре, охлаждение пюре, смешивание пюре с добавками, формование, панирование сухарями, упаковывание, инспекцию, замораживание, упаковывание блоков, хранение
 - б) промывание клубней картофеля, варку, инспекцию, резку, измельчение в пюре, охлаждение пюре, смешивание пюре с добавками, формование, панирование сухарями, упаковывание, инспекцию, замораживание, упаковывание блоков, хранение
 - в) промывание клубней, резку картофеля, инспекцию, варку, измельчение в пюре, охлаждение пюре, смешивание пюре с добавками, формование, панирование сухарями, инспекцию, упаковывание, замораживание, упаковывание блоков, хранение
 - г) промывание клубней, резку картофеля, инспекцию, варку, измельчение в пюре, охлаждение пюре, смешивание пюре с добавками, формование, панирование сухарями, упаковывание, инспекцию, упаковывание блоков, замораживание, хранение
19. Технологическая схема производства картофельных хлопьев включает следующие операции:
- а) резка картофеля, отделение мелочи, промывание, сульфитация, бланширование и охлаждение, инспекция, варка, получение пюре, сушка, измельчение на хлопья, фасование и упаковывание
 - б) отделение мелочи, резка картофеля, промывание, сульфитация, бланширование и охлаждение, инспекция, варка, получение пюре, сушка, измельчение на хлопья, фасование и упаковывание
 - в) резка картофеля, отделение мелочи, сульфитация, промывание, бланширование и охлаждение, инспекция, варка, получение пюре, сушка, измельчение на хлопья, фасование и упаковывание
 - г) резка картофеля, отделение мелочи, промывание, сульфитация, бланширование и охлаждение, варка, инспекция, получение пюре, сушка, измельчение на хлопья, фасование и упаковывание
20. Технологический процесс производства концентрированных полуфабрикатов-соусов состоит из следующих операций:
- а) варка концентрированного бульона (кроме соуса яблочного и овощного маринада), нарезка, пассерование и гомогенизация овощей, пассерование томатной пасты и соединение ее с гомогенизированными овощами (томатно-овощная смесь для соусов красного основного и томатного), пассерование муки, смешивание подготовленных компонентов в соответствии с рецептурой, интенсивное охлаждение
 - б) варка концентрированного бульона (кроме соуса яблочного и овощного маринада), нарезка, гомогенизация и пассерование овощей, пассерование томатной пасты и соединение ее с гомогенизированными овощами (томатно-овощная смесь для соусов красного основного и томатного), пассерование

- муки, смешивание подготовленных компонентов в соответствии с рецептурой, интенсивное охлаждение
- в) варка концентрированного бульона (кроме соуса яблочного и овощного маринада), нарезка, пассерование и гомогенизация овощей, пассерование муки, пассерование томатной пасты и соединение ее с гомогенизированными овощами (томатно-овощная смесь для соусов красного основного и томатного), смешивание подготовленных компонентов в соответствии с рецептурой, интенсивное охлаждение
21. Стерилизованные томатные и деликатесные соусы хранят при температуре от 0 до 2 °С:
- а) не более 6 месяцев
 - б) не более 8 месяцев
 - в) не более 10 месяцев
 - г) не более 12 месяцев
22. Срок хранения остроокислых соусов при температуре от 0 до 20 °С составляет:
- а) 6 месяцев
 - б) 4 месяцев
 - в) 12 месяцев
 - г) 24 месяцев
23. Укажите последовательность загрузки сырья при приготовлении котлет:
- а) измельченное котлетное мясо, жир-сырец или обрезки шпика, вода, лук, меланж, соль, хлеб, перец
 - б) измельченное котлетное мясо, вода, лук, жир-сырец или обрезки шпика, меланж, соль, хлеб, перец
 - в) измельченное котлетное мясо, лук, вода, жир-сырец или обрезки шпика, меланж, соль, хлеб, перец
 - г) измельченное котлетное мясо, хлеб, жир-сырец или обрезки шпика, вода, лук, меланж, соль, перец
24. Мясные рубленые полуфабрикаты охлаждают при температуре 0-4 °С до достижения внутри продукта температуры:
- а) 8°С
 - б) минус 8°С
 - в) 0°С
 - г) минус 4°С
25. Срок хранения, транспортирования и реализации охлажденных низкокалорийных детских полуфабрикатов при температуре 0-8 °С составляет:
- а) не более 12 часов с момента окончания технологического процесса
 - б) не более 6 часов с начала технологического процесса
 - в) не более 20 часов с момента доставки полуфабрикатов на предприятие
 - г) не более 2 часов с момента окончания технологического процесса
26. Какие полуфабрикаты централизованно вырабатывают из цыплят:
- а) тушка, подготовленная к кулинарной обработке, наборы (для студня, рагу и суповой)
 - б) тушка, подготовленная к кулинарной обработке, крылья, печень, наборы (для студня, бульона, рагу и суповой)
 - в) тушка, подготовленная к кулинарной обработке, филе, окорочек, наборы (для студня, рагу и суповой)
 - г) тушка, подготовленная к кулинарной обработке, филе, окорочек, кожа шеи для фарширования, наборы (для бульона, студня, рагу и суповой)
27. Срок хранения рубленых полуфабрикатов из мяса птицы при температуре 4-8°С с момента изготовления составляет:
- а) не более 12 часов, в т.ч. на предприятии изготовителе – не более 4 часов
 - б) не более 8 часов, в т.ч. на предприятии изготовителе – не более 2 часов

- в) не более 14 часов, в т.ч. на предприятии изготовителе – не более 6 часов
 - г) не более 24 часов, в т.ч. на предприятии изготовителе – не более 12 часов
28. Из каких семейств и видов рыб не вырабатывают полуфабрикат «рыба специальной разделки незамороженная»:
- а) осетровых, лососевых, стрелозубого палтуса, сельдевых, анчоусных, воблы, тарани, азово-черноморской кефали
 - б) бычковых, воблы, корюшки
 - в) сайры, снеток, рыбы – мелочи второй и третьей группы
29. Масса глазури при выпуске рыбы или блока рыбы из производственных холодильников должна составлять:
- а) не менее 3% массы глазированной рыбы или блока
 - б) не менее 5% массы глазированной рыбы или блока
 - в) не менее 10% массы глазированной рыбы или блока
 - г) не менее 0,5% массы глазированной рыбы или блока
30. Какие из перечисленных приемов не относятся к приемам отложенной выпечки:
- а) быстрая расстойка в нагретой среде
 - б) замедленная расстойка в охлажденной среде
 - в) контролируемая расстойка в охлажденной среде
 - г) двухступенчатая выпечка ?
31. Какая из перечисленных технологий не относится к технологии замораживания тестовых полуфабрикатов:
- а) технология замораживания тестовых полуфабрикатов после расстойки
 - б) технология замораживания тестовых полуфабрикатов после формования
 - в) технология замораживания тестовых полуфабрикатов после частичной расстойки
 - г) технология замораживания тестовых полуфабрикатов после частичной выпечки ?
32. Укажите начальную температуру, при которой замешивают тесто по технологии быстрой заморозки:
- а) 13– 20 °С
 - б) 0– 4 °С
 - в) 23– 27°С
 - г) минус 2– 0°С?
33. Укажите конечную температуру теста, приготовленного по технологии быстрой заморозки:
- а) 13– 25 °С
 - б) 4– 10 °С
 - в) 27– 30°С
 - г) 0 – 2°С?
34. Какой вид замораживания тестовых полуфабрикатов не используют согласно технологии быстрой заморозки:
- а) смешанный медленный и глубокий
 - б) медленный
 - в) быстрый
 - г) глубокий?

35. Укажите температуру размораживания тестовых полуфабрикатов, приготовленных по технологии быстрой заморозки:
- а) от 20 до 200 °С
 - б) от 4 до 10 °С
 - в) от 15 до 18°С
 - г) от 210 до 220°С?
36. Отработку рецептуры и технологии проводят на опытной партии из расчета выхода готовой продукции:
- а) в объеме 1–3 кг (1–3л) или 5–10 порций (5–10шт.) блюд, напитков, полуфабрикатов, кулинарных изделий
 - б) в объеме 4–5 кг (4–5л) или 15–20 порций (15–20шт.) блюд, напитков, полуфабрикатов, кулинарных изделий
 - в) в объеме 0,1–0,3 кг (0,1–0,3л) или 1–3 порции (1–3шт.) блюд, напитков, полуфабрикатов, кулинарных изделий
 - г) в объеме 10–30 кг (10–30л) или 50–100 порций (50–100шт.) блюд, напитков, полуфабрикатов, кулинарных изделий
37. Технологическая карта на продукцию общественного питания—это:
- а) документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса при изготовлении продукции, оформления и подачи блюда (изделия)
 - б) документ, устанавливающий требования к процессам изготовления, хранения, транспортирования сырья, полуфабрикатов и готовых блюд (изделий) или доставке
 - в) документ, разрабатываемый на новую продукцию и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания
 - г) документ, устанавливающий технические требования к продукции, применяемый в рамках одной организации
38. Технические условия – это:
- а) документ, в котором изготовитель устанавливает требования к качеству, безопасности и сроку годности конкретной продукции (нескольких конкретных видов продукции), необходимые и достаточные для идентификации продукта, контроля его качества и безопасности при хранении и транспортировании
 - б) документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса при изготовлении продукции, оформления и подачи блюда (изделия)
 - в) документ, разрабатываемый на новую продукцию и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания
 - г) документ, устанавливающий технические требования к продукции, применяемый в рамках одной организации
39. Что показывают первые шесть цифр в структуре обозначения технических условий
- а) код ОКПД2
 - б) порядковый номер ТУ
 - в) код ОКПО изготовителя
 - г) дату утверждения ?

40. Техничко-технологическая карта на продукцию общественного питания—это:
- а) документ, разрабатываемый на новую продукцию и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания
 - б) документ, устанавливающий требования к процессам изготовления, хранения, транспортирования сырья, полуфабрикатов и готовых блюд (изделий) или доставке
 - в) документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса при изготовлении продукции, оформления и подачи блюда (изделия)
 - г) документ, устанавливающий технические требования к продукции, применяемый в рамках одной организации
41. Стандарт организации—это:
- а) документ, устанавливающий технические требования к продукции, применяемый в рамках одной организации
 - б) документ, устанавливающий требования к процессам изготовления, хранения, транспортирования сырья, полуфабрикатов и готовых блюд (изделий) или доставке
 - в) документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса при изготовлении продукции, оформления и подачи блюда (изделия)
 - г) документ, разрабатываемый на новую продукцию и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания
42. Технологическая инструкция – это:
- а) это документ, устанавливающий требования к процессам изготовления, хранения, транспортирования сырья, полуфабрикатов и готовых блюд (изделий).
 - б) документ, устанавливающий технические требования к продукции, применяемый в рамках одной организации
 - в) документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса при изготовлении продукции, оформления и подачи блюда (изделия)
 - г) документ, разрабатываемый на новую продукцию и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания
43. Стандарты отдельных компаний разрабатываются:
- а) отдельными организациями (как правило, крупными розничными операторами в пищевой области) и применяются ими в собственной сети поставок
 - б) коллективными организациями в рамках одной страны, в том числе союзами производителей и неправительственными организациями
 - в) индивидуальными предпринимателями, работающими в пищевой области, и применяются в рамках собственного производства
 - г) Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии
44. Национальные стандарты разрабатываются:
- а) коллективными организациями в рамках одной страны, в том числе союзами производителей и неправительственными организациями
 - б) Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

в) индивидуальными предпринимателями, работающими в пищевой области, и применяются в рамках собственного производства

г) отдельными организациями (как правило, крупными розничными операторами в пищевой области) и применяются ими в собственной сети поставок

45. Для предприятий общественного питания как предприятий, участвующих в создании цепочки пищевой продукции, рекомендовано внедрение автоматизированной системы:

- а) «Меркурий»
- б) «Сатурн»
- в) «Марс»
- г) «Юпитер»

46. Стандарт IFS Food предназначен для предприятий:

а) производящих пищевую продукцию, занимающихся переработкой, либо осуществляющих упаковку пищевых продуктов

б) ведущих свою деятельность в области импорта, транспортировки, хранения и дистрибуции

в) производящих только продукцию общественного питания

г) ведущих свою деятельность исключительно в области транспортировки и хранения

47. Global GAP – это система стандартов для:

- а) обеспечения безопасности выращенной сельхозпродукции
- б) обеспечения безопасности транспортировки сельхозпродукции
- в) обеспечения безопасности хранения сельхозпродукции
- г) обеспечения безопасности реализации сельхозпродукции

7.3.3. Задания для подготовки к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям.

1-ый рейтинг - контроль

1-ый рейтинг-контроль

1. Основные исторические этапы индустриализации общественного питания.
2. Промышленная технология: назначение, состав, функции.
3. Эволюция промышленной технологии.
4. Факторы, определяющие внедрение инновационных технологий в производство кулинарной продукции.
5. Технологический процесс производства полуфабрикатов из сырого картофеля.
6. Изменение цвета очищенного картофеля при хранении. Способы предохранения очищенного картофеля от потемнения.
7. Технология производства гарнирного картофеля, картофельных палочек, биточков, котлет.
8. Технология производства сухого картофельного пюре, картофельных хлопьев, крупки и гранул.
9. Технология производства вареников с картофелем и картофельных клецек.
10. Технология производства молочно-карфельного порошка и картофельных крекеров.
11. Технология производства хрустящего картофеля и картофельных чипсов.
12. Технология производства концентратов (сухих смесей) из картофеля

2-ой рейтинг-контроль

1. Технологический процесс производства полуфабрикатов из моркови, свеклы и лука репчатого.
2. Технологический процесс производства полуфабрикатов из корней и зелени.
3. Полуфабрикаты из корнеплодов, капустных и луковых овощей.
4. Технология производства полуфабрикатов из редиса, редьки и капусты белокачанной.
5. Полуфабрикаты из отварных картофеля, моркови и свеклы.

6. Полуфабрикаты: «капуста белокочанная свежая нарезанная бланшированная», «огурцы соленые нарезанные припущенные», «свекла маринованная», «свекла тушеная для борща», «капуста квашеная тушеная».
7. Полуфабрикаты «овощи пассерованные».
8. Полуфабрикаты «биточки (котлеты) овощные», «запеканки из овощей».
9. Полуфабрикаты «фаршированные овощи».
10. Консервы-полуфабрикаты и их кулинарное использование.
11. Концентрированные полуфабрикаты соусов.
12. Соусы эмульсионного типа.
13. Соусы промышленного производства.

3-ий рейтинг-контроль

1. Производство мелкокусковых полуфабрикатов на поточно-механизированных линиях.
2. Мясные рубленые полуфабрикаты.
3. Полуфабрикаты низкокалорийные для лечебного питания детей.
4. Технологический процесс производства порционных полуфабрикатов из птицы.
5. Рубленые полуфабрикаты из мяса сельскохозяйственной птицы.
6. Производство полуфабрикатов «рыба специальной разделки незамороженная» и «рыба специальной разделки мороженная».
7. Технология быстрой заморозки теста, полуфабрикатов из него и изделий.
8. Технология полувыпеченных мучных изделий.
9. Порядок разработки и утверждения технологической карты, технологической инструкции, технико-технологической карты.
10. Порядок разработки и утверждения технических условий и стандарта организации.
12. Система менеджмента безопасности кулинарной продукции.
13. Международные документы в области безопасности продуктов питания.

7.3.4. Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию

1. Основные исторические этапы индустриализации общественного питания.
2. Промышленная технология: назначение, состав, функции.
3. Эволюция промышленной технологии.
4. Факторы, определяющие внедрение инновационных технологий в производство кулинарной продукции.
5. Технологический процесс производства полуфабрикатов из сырого картофеля.
6. Изменение цвета очищенного картофеля при хранении. Способы предохранения очищенного картофеля от потемнения.
7. Технология производства гарнирного картофеля, картофельных палочек, биточков, котлет.
8. Технология производства сухого картофельного пюре, картофельных хлопьев, крупки и гранул.
9. Технология производства вареников с картофелем и картофельных клецек.
10. Технология производства молочно-карфельного порошка и картофельных крекеров.
11. Технология производства хрустящего картофеля и картофельных чипсов.
12. Технология производства концентратов (сухих смесей) из картофеля
13. Технологический процесс производства полуфабрикатов из моркови, свеклы и лука репчатого.
14. Технологический процесс производства полуфабрикатов из корней и зелени.
15. Полуфабрикаты из корнеплодов, капустных и луковых овощей.
16. Технология производства полуфабрикатов из редиса, редьки и капусты белокачанной.
17. Полуфабрикаты из отварных картофеля, моркови и свеклы.
18. Полуфабрикаты: «капуста белокочанная свежая нарезанная бланшированная», «огурцы соленые нарезанные припущенные», «свекла маринованная», «свекла тушеная для борща», «капуста квашеная тушеная».
19. Полуфабрикаты «овощи пассерованные».
20. Полуфабрикаты «биточки (котлеты) овощные», «запеканки из овощей».
21. Полуфабрикаты «фаршированные овощи».
22. Консервы-полуфабрикаты и их кулинарное использование.
23. Концентрированные полуфабрикаты соусов.
24. Соусы эмульсионного типа.
25. Соусы промышленного производства.

26. Производство мелкокусковых полуфабрикатов на поточно-механизированных линиях.
27. Мясные рубленые полуфабрикаты.
28. Полуфабрикаты низкокалорийные для лечебного питания детей.
29. Технологический процесс производства порционных полуфабрикатов из птицы.
30. Рубленые полуфабрикаты из мяса сельскохозяйственной птицы.
31. Производство полуфабрикатов «рыба специальной разделки незамороженная» и «рыба специальной разделки мороженная».
32. Технология быстрой заморозки теста, полуфабрикатов из него и изделий.
33. Технология полувыпеченных мучных изделий.
34. Порядок разработки и утверждения технологической карты.
35. Порядок разработки и утверждения технологической инструкции.
36. Порядок разработки и утверждения технико-технологической карты.
37. Порядок разработки и утверждения технических условий
38. Порядок разработки и утверждения стандарта организации.
39. Система менеджмента безопасности кулинарной продукции.
40. Международные документы в области безопасности продуктов питания.

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

Методическими материалами, определяющими процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих индикаторы достижений компетенций являются внутривузовские локальные нормативные акты: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов» и «Положение о промежуточной аттестации обучающихся».

График проведения рейтинговых контрольных мероприятий и даты проведения промежуточной аттестации, по курсам и семестрам, отражены в утвержденных проректором по УР календарных учебных графиках и расписаниях промежуточной аттестации по направлению подготовки (специальности), которые размещаются на информационных стендах факультетов и на сайте университета в установленные сроки.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература:

1. Антипов С. Т., Бредихин С. А. Индустриальные технологические комплексы продуктов питания [Электронный ресурс]: учебник. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 440 – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/1310083>
2. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; под ред. А. Т. Васюковой. – 3-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 496 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621952>
3. Главчева, С. И. Индустриальное производство в общественном питании : учебное пособие / С. И. Главчева, А. Н. Сапожников, Е. В. Махачева; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2018. – 124 с. Режим доступа: URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574719>
4. Ершов, В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания: учебник [Электронный ресурс]: учеб. – СПб.: ГИОРД, 2011. – 232 с. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com>.
5. Куткина М.Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания: Учебное пособие для вузов. [Электронный ресурс]: учеб. пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. – СПб.: 2016. – 168 с. Режим доступа: e.lanbook.com.
6. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. – 5-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 156 с. – ISBN 978-5-8114-4069-6 // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/130577>

Дополнительная литература:

7. Современные технологии производства продуктов питания. Централизованное производство полуфабрикатов из картофеля и овощей: учебное пособие для студ. вузов, обуч. по напр. подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения / сост. А. С. Джабоева. - Нальчик : КБГАУ, 2017. - 97 с. – Режим доступа: <http://kbgau.ru:88>
8. Могильный М.П. Технология продукции общественного питания: технологическая характеристика продукции/М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская. – М.: Де-Ли плюс, 2013.– 431 с.
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания / Авт.-сост. : А. И. Здобнов, В. А. Цыганенке – К. : Арий, 2015. – 688 с: ил.
10. Современные технологии переработки мясного сырья: учебное пособие/ В.Я. Пономарев, Г.О. Ежкова, Э.Ш. Юнусов, Р.Э. Хабибуллин; Министерство образования и науки России, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет». – Казань: Издательство КНИТУ, 2013. – 152 с. <http://biblioclub.ru>.

9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.

- ЭБС «Издательства Лань»
Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»
ООО «Издательство Лань».
Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>
- Сетевая электронная библиотека
ООО «ЭБС ЛАНЬ»
Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный
<http://e.lanbook.com/>
<http://seb.e.lanbook.com/>
- ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть
ООО «Директ-Медиа»
Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год
<http://biblioclub.ru>
- Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)
ООО Научная электронная библиотека.
Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год
<http://elibrary.ru>
- Гарант
ООО «Гарант-КБР» Договор № 305-2025г. от 09.01.2025 г. сроком на 1 год

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Система университетского обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций, практических занятий), работа на которых обладает определенной спецификой.

На лекциях студенту рекомендуется внимательно слушать учебный материал, записывать основные моменты, идеи, пытаться сразу понять главные положения темы, а если что не ясно – делать соответствующие пометки. После лекции во внеурочное время целесообразно прочитать записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных вопросов.

Для подготовки и выполнению практических занятий студенту следует завести отдельную тетрадь. При подготовке к практическим занятиям студенту следует составить

краткий ответ (1-2 стр.) на контрольные вопросы. Студент должен тщательно готовиться к практическим занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособий, дополнительной литературы, интернет - источников.

Защита практических занятий, приходящихся на каждый промежуточный рубеж оценивается в **10** баллов (за три точки - **30** баллов).

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, методические указания, рекомендуемые страницы и т.д.). Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется учебной программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя.

Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;
- выполнение контрольных работ;
- решение задач;
- работу со справочной и методической литературой;
- работу с нормативными правовыми актами;
- выступления с докладами, сообщениями на семинарских занятиях;
- защиту выполненных работ;
- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины;
- участие в беседах, деловых (ролевых) играх, дискуссиях, круглых столах, конференциях;
- участие в тестировании и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- повторение лекционного материала;
- подготовки к семинарам (практическим занятиям);
- изучения учебной и научной литературы;
- изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- решения задач, выданных на практических занятиях;
- подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;
- подготовки рефератов, эссе и иных индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов.

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и промежуточном контроле и при промежуточной аттестации.

Студенты заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, знакомятся с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов которые они должны изучать для формирования индикаторов достижения компетенции, запланированных в рабочей программе.

Студенту следует тщательно готовиться к промежуточному контролю (тестированию, контрольным работам, контрольным опросам), прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;

- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

Дисциплина «Индустриальные технологии продукции общественного питания» рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается экзаменом.

11. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

11.1 Лицензионное программное обеспечение

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н

Антиплагиат.ВУЗ 5.0 Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020» лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26EC-241021-134643-810-2826, договор № 651/A от 18.10.2024 г. до 31.10.2025

11.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/
Справочно-правовая система ГАРАНТ.	http://www.garant.ru;
Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации.	http://docs.cntd.ru/document/gost-7442-2002

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

№ п.п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1	Лекционные занятия	Учебная аудитория 309 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Учебная мебель: столы – 25, стулья – 49, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия. Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132 с выходом в Интернет, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный, веб-камера, динамик микрофон «Philips».
2	Практические занятия	Учебная аудитория 311 для проведения занятий семинарского типа (практические занятия) и организации практик; проведения групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации.	Учебная мебель: столы – 16, стулья – 33, доска меловая, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия.

3	Самостоятельная работа	<p>Аудитория 309</p> <p>Аудитория 315</p> <p>Библиотека, читальный зал с выходом в сеть «Интернет».</p>	<p>Учебная мебель: столы – 25, стулья – 49, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия.</p> <p>Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132 с выходом в Интернет, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный, веб-камера, динамик микрофон «Philips».</p> <p>Учебная мебель: столы компьютерные – 25, стулья – 28, доска меловая.</p> <p>Основное оборудование: компьютеры Pentium 4 в комплекте с выходом в Интернет – 25 шт., МФУ лазерный PANTUM M6500W.</p> <p>Комплект специальной мебели: столы – 16 шт., стулья – 35 шт.; компьютер в комплекте с подключением к сети «Интернет» IRU Corp 310 MT i3 GHz / 2 Гб RAM / 512 Гб SSD / Intel HD Graphics / Монитор LG / Windows 7 – 6 шт.; принтер Canon LBP-2900B – 1 шт.</p>