

Министерство образования и науки РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой  
технологии и организации  
общественного питания  
*наименование кафедры*

 Т. Л. Камозина  
*подпись, инициалы, фамилия*

« 19 » июня 20 18 г.

ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
ИНСТИТУТ

*институт, реализующий ОП ВО*

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой  
технологии и организации  
общественного питания  
*наименование кафедры*

 Т. Л. Камозина  
*подпись, инициалы, фамилия*

« 19 » июня 20 18 г.

ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
ИНСТИТУТ

*институт, реализующий дисциплину*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ**

Дисциплина Б1.В.ДВ.11.2 Общая технология  
*индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранном языке при реализации на иностранном языке) в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом*

Направление подготовки/специальность 43.03.03 «Гостиничное дело»  
*код и наименование направления подготовки/специальности*

Направленность (профиль) 43.03.03.01.01 «Ресторанная деятельность»  
*код и наименование направленности (профиль)*

форма обучения заочная

год набора 2018

Красноярск 2018

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе \_\_\_\_\_

43.00.00 Сервис и туризм

*код и наименование укрупненной группы*

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

43.03.03 «Гостиничное дело»

43.03.03.01.01 «Ресторанная деятельность»

*код и наименование направления подготовки (профиля)*

Программу составили Е.А.Струпан



*инициалы, фамилия, подпись*

# 1 Цели и задачи изучения дисциплины

## 1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Общая технология» является приобретение студентами необходимых теоретических и практических знаний о процессах изменения основных пищевых веществ при обработке сырья, способах обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, оценки их качества; о физико-химических процессах, протекающих при обработке сырья и формирующих качество полуфабрикатов.

## 1.2 Задачи изучения дисциплины

В ходе изучения курса по дисциплине «Общая технология» решаются следующие задачи:

- обеспечение качества и безопасности кулинарной продукции,
- выпуск кулинарной продукции, сбалансированной по основным факторам питания,
- обеспечение хорошего усвоения пищи за счет придания ей необходимого аромата, вкуса, внешнего вида,
- снижение отходов и потерь пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов,
- использование малоотходных и безотходных технологий,
- максимальная механизация и автоматизация производственных процессов, сокращение затрат ручного труда, энергии, материалов.

Разработанная рабочая программа дисциплины «Общая технология» соответствует ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки 43.03.03. 01.01 "Ресторанная деятельность"

## 1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования

Процесс изучения дисциплины «Общая технология» направлен на формирование следующих компетенций:

ДПК-2: способностью к участию во всех фазах производства кулинарной продукции, осуществлению технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам на предприятиях питания при гостиницах и других средств размещения.

В результате освоения компетенции ДПК-2 студент должен знать: мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения с учетом функционально-технологических свойств основных веществ пищевых продуктов и их

изменений под влиянием кулинарной обработки; уметь: работать со Сборником рецептур блюд для производства продукции питания различного назначения; владеть: навыками работы со Сборником рецептур блюд для производства продукции питания различного назначения.

В результате освоения компетенции ДПК-2 студент должен знать: факторы, формирующие качество производимой продукции и услуг; требования к качеству производимой продукции и услуг; уметь: проводить органолептическую оценку качества продукции; владеть: специальной терминологией в области качества.

ПК-1: способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

В результате освоения компетенции ПК-1 студент должен знать: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; технологию производства; уметь: измерять основные параметры технологических процессов производства продукции питания; владеть: методами измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

#### 1.4 Место дисциплины в структуре образовательной программы высшего образования

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки 43.03.03.01.01 "Ресторанная деятельность" дисциплина «Общая технология» изучается студентами очной формы обучения на 5 курсе (9 семестр).

Дисциплина «Общая технология» базируется на знаниях, полученных студентами при изучении курсов: «Неорганическая химия», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Органическая химия».

Дисциплина «Общая технология» входит в вариативную часть Б1.В.ДВ.14.2 дисциплина по выбору.

Разработанная рабочая программа дисциплины «Общая технология» соответствует ФГОС ВО и учебному плану по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки 43.03.03.01.01 "Ресторанная деятельность".

#### 1.5 Особенности реализации дисциплины

Программой курса предусмотрено применение следующих образовательных технологий: проведение лабораторных работ, практических занятий, самостоятельная работа студентов, консультации преподавателя.

Дистанционная поддержка курса осуществляется с помощью электронной почты, по которой студенты могут получить консультацию по подготовке

заданий и сдавать выполненные работы. Порядок доступа к электронной почте – свободный, электронный адрес преподавателя имеется на странице сайта ТЭИ СФУ.

В качестве промежуточного вида контроля теоретических знаний по дисциплине введены коллоквиумы. Кроме этого планируется проведения на занятиях интерактивной формы – деловая игра.

Видом промежуточной аттестации по изучаемой дисциплине «Общая технология» является экзамен.

Дисциплина «Общая технология» изучается студентами очной формы обучения, языком обучения является русский.

## 2 Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, академических часов/зачетных единиц	Сессия	
		9	10
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>180/5,0</b>	<b>180/5,0</b>	
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>24/2,0</b>	<b>24/2,0</b>	
занятия лекционного типа	12/1,0	12/1,0	
занятия семинарского типа	12/1,0	12/1,0	
в том числе: семинары			
практические занятия			
практикумы			
лабораторные работы	12	12	
другие виды контактной работы			
в том числе: курсовое проектирование			
групповые консультации			
индивидуальные консультации			
иные виды внеаудиторной контактной работы			
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>147/1,0</b>	<b>147/1,0</b>	
изучение теоретического курса (ТО)	147/1,0	147/1,0	
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)			
реферат, эссе (Р)			
курсовое проектирование (курсовая работа)			
<b>Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)</b>	<b>экзамен 9/2,0</b>	<b>экзамен 9/2,0</b>	

## 3 Содержание дисциплины (модуля)

### 3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (академические часы)	Занятия семинарского типа (академические часы)		Самостоятельная работа (академические часы)	Формируемые компетенции
			Лабораторные работы и/или практикумы (академические часы)	Семинары и/или практические занятия (академические часы)		
1	<b>Раздел 1. Технологические принципы производства продукции общественного</b>	4			21	ДПК-2, ПК-1

	<b>питания</b>					
2	<b>Тема 1.</b> Термины и определения общественного питания.				21	ДПК-2, ПК-1
3	<b>Тема 2.</b> Качество продукции общественного питания.				21	ДПК-2, ПК-1
4	<b>Раздел 2. Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменение под влиянием кулинарной обработки</b>	4			21	ДПК-2, ПК-1
5	<b>Тема 1.</b> Белки. Технологические свойства белков. Изменения белков при различных видах кулинарной обработки.		4		21	ДПК-2, ПК-1
6	<b>Тема 2.</b> Жиры. Изменение жиров при хранении и тепловой обработке.		4		21	ДПК-2, ПК-1
7	<b>Тема 3.</b> Углеводы. Изменение углеводов при кулинарной обработке.		4		21	ДПК-2, ПК-1
8	<b>Итого</b>	12	12		147	

### 3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в т.ч., в инновационной форме
1	1	<b>Раздел 1. Технологические принципы производства продукции общественного питания</b>	4	
2	1	<b>Тема 1.</b> Термины и определения общественного питания.		
3	1	<b>Тема 2.</b> Качество продукции общественного питания.		
4	2	<b>Раздел 2. Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменение под влиянием кулинарной обработки</b>	4	
5	2	<b>Тема 1.</b> Белки. Технологические свойства белков. Изменения белков при различных видах кулинарной обработки.		
6	2	<b>Тема 2.</b> Жиры. Изменение жиров при хранении и тепловой обработке.		
7	2	<b>Тема 3.</b> Углеводы. Изменение углеводов при кулинарной обработке.		
8	2	<b>Тема 4</b> Витамины и минеральные вещества в питании человека. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ при различных видах кулинарной обработки		
9	3	<b>Раздел 3. Технология кулинарной продукции</b>	4	
10	3	<b>Тема 1.</b> Овощи, плоды и грибы: технологическая характеристика, процесс механической кулинарной обработки		
11	3	<b>Тема 2.</b> Овощи, плоды и грибы: централизованное производство полуфабрикатов, показатели качества, условия и сроки хранения.		
12	3	<b>Тема 3.</b> Крупы, бобовых и макаронные изделия: технологическая характеристика, механическая кулинарная обработка.		

13	3	<b>Тема 4.</b> Мясо и мясные продукты: технологическая характеристика, схема механической кулинарной обработки.		
14	3	<b>Тема 5.</b> Мясо и мясные продукты: производство полуфабрикатов, показатели качества, условия и сроки хранения.		
15	3	<b>Тема 6.</b> Сельскохозяйственная птица, пернатая дичь и кролик: технологическая характеристика, механическая кулинарная обработка. Производство полуфабрикатов, показатели качества, условия и сроки хранения.		
16	3	<b>Тема 7.</b> Рыба и морепродукты: технологическая характеристика, схема механической кулинарной обработки.		
17	3	<b>Тема 8.</b> Рыба и морепродукты: производство полуфабрикатов, показатели качества, условия и сроки хранения.		
18	3	<b>Тема 9.</b> Яйца, яичный порошок, меланж и творог: технологическая характеристика, механическая кулинарная обработка.		
<b>19</b>	<b>Итого</b>		12	

### 3.3. Лабораторные работы

№	Номер раздела дисциплины	Наименование работ	Трудоёмкость (акад. часы/ЗЕ)	
			всего	в т.ч., в инновационной форме
1	2	<b>Тема 1.</b> Белки. Технологические свойства белков. Изменения белков при различных видах кулинарной обработки.	4	
2	2	<b>Тема 2.</b> Жиры. Изменение жиров при хранении и тепловой обработке.	4	
3	2	<b>Тема 3.</b> Углеводы. Изменение углеводов при кулинарной обработке.	4	
		<b>ИТОГО</b>	12	

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

Для самостоятельной работы обучающихся студентов по дисциплине «Общая технология» рекомендуется следующие учебно-методические материалы:

Общая технология [Электронный ресурс] : электрон. учеб.-метод. комплекс [для студентов напр. подг. 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль 260800.62.01 «Технология организации ресторанного дела»] / Сиб. федерал. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: О. М. Евтухова, Т. Л. Камоза. - Электронные текстовые данные (ZIP; 5,6 Мб). - Красноярск : СФУ, 2014. Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-741876.zip>

## **5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации**

Промежуточной формой контроля по дисциплине «Общая технология» является экзамен, который проводится в устной форме по билетам. Оценочными средствами для текущего и промежуточного контроля по дисциплине являются коллоквиум, вопросы к экзамену. Оценочные средства и критерии их оценивания приведены в Фонде оценочных средств в приложении А.

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

### **ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА**

1 Общая технология [Электронный ресурс] : электрон. учеб.-метод. комплекс [для студентов напр. подг. 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль 260800.62.01 «Технология организации ресторанного дела»] / Сиб. федерал. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: О. М. Евтухова, Т. Л. Камоза. - Электронные текстовые данные (ZIP; 5,6 Мб). - Красноярск : СФУ, 2014. Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-741876.zip>

2 Технология продукции общественного питания: Учебник / А. С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 240 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=520513>

### **ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА**

1. Введение в технологию продуктов питания : лаб. практикум : учеб. пособие по направлению подготовки бакалавров / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин [и др.].- СПб. : Троицкий мост, 2012. - 119 с.

2. Васюкова, А. Т. Справочник повара : учеб. пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2012. - 495 с

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : нормативно-технический материал / сост.: Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - Изд. 15-е, испр. и доп. - СПб. : Профи, 2011. - 771 с.

4. Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач : учеб. пособие / А. С. Джабоева, М. Ю. Тамова. - М. : Магистр : ИНФРА-М, 2012. - 255 с.

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : для предприятий общественного питания / авт.-сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев : Арий, 2014. - 679 с.

6. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи / В. И. Богушева. - Изд. 5-е. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2015. - 375 с.

7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред.

проф. А. Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 212 с. Режим доступа:<http://znanium.com/bookread2.php?book=415315>

8. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с. Режим доступа:<http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>

9. Липатова, Л. П. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016.-376 с. Режим доступа:<http://znanium.com/bookread2.php?book=518473>

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

1. Вестник индустрии питания. Общепит в России – Режим доступа : <http://www.pitportal.ru/>
2. Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания (HoReCa). – Режим доступа : <http://www.horeca.ru/>

## **8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

К формам самостоятельной работы студентов по дисциплине «Общая технология» относятся: работа над конспектом лекций, работа со специальной литературой, подготовка текстов докладов для коллективных презентаций, подготовка к практическим занятиям, лабораторным работам, конспектирование вопросов, которые следует изучить самостоятельно.

Содержание самостоятельной работы студентов по дисциплине «Общая технология» включает в себя: подбор и обработку специальной литературы, в том числе периодической, работу с книгой, систематизацию полученной информации, обобщение этой информации и ее использование в решении конкретных практических и теоретических задач или ситуаций.

Организация самостоятельной работы студентов при изучении дисциплины «Общая технология» способствует формированию умений и навыков организации творческого труда, углублению профессиональной подготовки и самообразованию, самостоятельному решению практических задач.

Контроль и оценка самостоятельной работы студентов осуществляется преподавателем систематически под контролем заведующего кафедрой технологии и организации общественного питания и деканата ТТФ с учетом графика контрольных мероприятий учебного процесса для студентов.

Критерий оценки устанавливает преподаватель и доводит их до сведения студентов на первом практическом занятии семестра учебного

процесса. Выполнение заданий самостоятельной работы студентов, выданных преподавателем каждому студенту индивидуально, является обязательным при выставлении оценки при промежуточном контроле. Оценка результатов самостоятельной работы каждого студента комментируется преподавателем на занятиях.

Основными документами при оформлении самостоятельной работы студентов по дисциплине «Общая технология» являются:

- 1) график самостоятельной работы студентов, текущего и рубежного контроля самостоятельной работы студентов по всему семестру учебного процесса дисциплины,
- 2) журнал преподавателя с фиксированными данными текущей успеваемости, посещаемости и итогов выполнения самостоятельной работы студентами групп.

## **9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине**

### *9.1 Перечень необходимого программного обеспечения*

9.1.1	Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
9.1.2	Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
9.1.3	Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц. сертификат EAV-0220436634 от 19.04.2018 по 26.04.2019; Kaspersky Endpoint Security Лиц. сертификат 13C8-180426-082419-020-1508 от 26.04.2018 по 31.05.2019

### *9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем*

- Научная электронная библиотека *eLIBRARY.RU* » [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [1999]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/>;
- Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах лит., поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>;
- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>

– Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: база данных содержит правовую информацию. – Москва, [1997]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/online>

## **10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, № 2-20 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, доска Magnetoplan CC 180*120см, трибуна TP-1, экран настенно-потолочный ScreenMedia 274*366, потолочное крепление для проектора L=3000, проектор BenQ SP 870, проектор Epson EB-450 Wi, ноутбук Samsung R528-DA04.
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: № 2-04 Лаборатория производства кулинарной продукции, №2-04а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Проектор мультимедийный, чайник электрический БРАУН, блендер Star, ванна моечная, весы SW 5 – 2 шт, кухонный процессор (куттер-овощерезка), мясорубка MEM 12 E – 2 шт, овоскоп ОП-10-111, пароконвектомат Bourgeois 0612, печь конвекционная XF 035 – TGAriana, растоячный шкаф XL 041 Lievoх,

ул. Лиды Прушинской, зд.2	структурометр СТ-1М, телевизор Samsung, шкаф холодильный S711, бак для мусора, гриль PANINI, гриль PSE-600 – 2 шт, миксер 55KPM 50WH/EWH (5л) – 2шт, плита кухонная электрическая ЭП-4жш – 4 шт, подставка под пароконвектомат, полка настенная ПК-500 – 2 шт, полка настенная ПК-600 – 2шт, полка настенная закрытая ПК 703 – 2 шт., стеллаж для кухни СК 203 – 2 шт, стол обеденный бук, стол производственный СРПЦ-102Ц – 2 шт, стол производственный СРПЦ-304А – 8 шт, стол разделочный производственный – 8 шт, стол этюд бук, фритюрница RF3S 3л – 2 шт.
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: Лаборатория В, С Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № ул. Лиды Прушинской, зд.2	Конвектомат с тумбой EC07/F5, аппарат для отваривания гарнира, ванная моечная L881 LH – 2шт, ванна моечная L884RH, гриль GS6TK, духовка V6 FD, мармит сухого подогрева BS6A, мармит ФРИС4, мясорубка МУМ – 12Е, печь НТ – 6, плита кухонная электрическая ЭП – 4жш, плита электрическая 4 конфорочная ЭПК 48, фритюрница DF-66, фритюрница FR-4L, душ – ополаскиватель, кухонный комбайн 5к45SS – 2шт, подставка под технологическое оборудование СС6 – 7шт, поверхность WT – 4/6 – 3шт, стеллаж L1220 – 2шт, стол L6509 WB, - 4шт, стол разделочный производственный 1800*800*870 – 5шт, тележка СНФ1003- 2шт, холодильник Бирюса – 2шт, блендер погружной – 4 шт, блендер Браун – 3шт, пароконвекционный аппарат Stlf Cooking Center 61, Vario Cooking.
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, проектор мультимедийный. переносной экран, ноутбук Samsung R528-DA04
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: № 2-11 Лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции № 2-17 Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, ноутбук Toshiba Satellite L40-17T 15, рефрактометр ИРФ, центрифуга, шкаф стеллаж ТАНГО Ш53 – 2 шт, баня лабораторная водная, штатив для пробирок 18 гнезд, аппарат для встряхивания пробирок, весы ВК-300, рефрактометр ИРФ-464, рефрактометр ИРФ-454-Б2м, центрифуга ЦЛМ-1-12, блендер KenWoodSB-308, шкаф сушильный ЩС-80-01 СПУ, электроплита LUXELLLX-3551, электроплита бытовая настольная.
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: № 2-15 Лаборатория методов исследования свойств сырья и	Специализированная мебель, доска учебная, тепловентилятор, термометр спиртовой ТЛ-4 №4+10 – 2шт, холодильник «Бирюса», шкаф малый Т-84, штатиф ПЭ 2910

<p>продуктов питания №2-17 Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>для пипеток – 2шт, электрический чайник «Siemens» 2201, аквадистиллятор ДЭ-4-2, весы ВК-300 – 2шт, лаборатория ИПП-1, микроскоп Биомед-1 – 2шт, перемешивающее устройство ПЭ-6, прибор для определения влажности -3 шт, прибор для определения пористости – 2шт, принтер BrotherHL-2040R, рабочее место Celeron, блендер KenWoodSB-308, холодильник «Бирюса 14», шкаф сушильный ЩС-80-01 СПУ, электроплита LUXELLLX-3551, электроплита бытовая настольная.</p>
<p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт., концентратор Acorp</p>
<p>Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово - экономическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы: № 3-02 ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Переплётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel)Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; КомпьютераKraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.;Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.</p>

## Приложение А

### 1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы, описание показателей и критериев оценивания компетенций

курс	семестр	Код и содержание компетенции	Результаты обучения (компоненты компетенции)	Оценочные средства
5	9	ДПК-2: способностью к участию во всех фазах производства кулинарной продукции, осуществлению технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам на предприятиях питания при гостиницах и других средствах размещения.	<p>Знать: мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения с учетом функционально-технологических свойств основных веществ пищевых продуктов и их изменений под влиянием кулинарной обработки; знать факторы, формирующие качество производимой продукции и услуг;</p> <p>требования к качеству производимой продукции и услуг;</p> <p>уметь: проводить органолептическую оценку качества продукции; владеть: специальной терминологией в области качества.</p> <p>Уметь: работать со Сборником рецептур блюд для производства продукции питания различного назначения.</p> <p>Владеть: навыками работы со Сборником рецептур блюд для производства продукции питания различного назначения.</p>	<p>Защита отчетов по лабораторным работам, вопросы к коллоквиумам, вопросы к экзамену</p>
5	9	ПК-1, способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	<p>Знать: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; технологию производства.</p> <p>Уметь: измерять основные параметры технологических процессов производства продукции питания.</p> <p>Владеть: методами измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p>	<p>Защита отчетов по лабораторным работам, вопросы к коллоквиумам, вопросы к экзамену</p>

## **2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки владений, умений, знаний, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы с описанием шкал оценивания и методическими материалами, определяющими процедуру оценивания**

### **2.1 Перечень вопросов к коллоквиумам**

1. Белки, их классификация. Роль белков в формировании качества продукции общественного питания.
2. Технологические свойства белков.
3. Изменения белков при различных видах кулинарной обработки: денатурация белков.
4. Жиры. Роль жиров в технологии продукции общественного питания. Физические и химические показатели жира.
5. Автоокисление жира. Гидролиз жира при хранении и тепловой обработке. Влияние данных процессов на пищевую ценность жиров.
6. Изменение жиров при жарке продуктов основным способом и при жарке во фритюре.
7. Углеводы. Роль углеводов в формировании качества продукции общественного питания. Общая характеристика углеводов, классификация, пищевая ценность, роль углеводов в жизнедеятельности человека.
8. Инверсия или кислотный гидролиз сахарозы, сущность процесса, роль данного процесса в формировании качества продукции общественного питания.
9. Спиртовое и молочнокислое брожение сахаров, ферментативный гидролиз сахаров. Роль данных процессов в формировании качества продукции общественного питания.
10. Физико-химические изменения углеводов при кулинарной обработке.
11. Крахмал. Изменение крахмала в технологических процессах.

#### **Критерии оценивания коллоквиума:**

Оценка	Критерии
«Отлично»	1) Содержание ответа в целом соответствует теме задания. В ответе отражены все дидактические единицы, предусмотренные заданием. 2) Продемонстрировано уверенное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов.
«Хорошо»	1) Содержание ответа в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано знание фактического материала, встречаются несущественные фактические ошибки. 2) Продемонстрировано владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов. 3) Продемонстрировано умение аргументированно излагать собственную точку зрения. Ответ в достаточной степени

	структурирован и выстроен в заданной логике без нарушений общего смысла.
«Удовлетворительно»	1) Содержание ответа в целом соответствует теме задания. 2) Продемонстрировано достаточное Владение понятийно-терминологическим Аппаратом дисциплины, есть ошибки в употреблении и трактовке терминов, расшифровке аббревиатур. 3) Ответ плохо структурирован, нарушена заданная логика. Части ответа разорваны логически, нет связей между ними.
«Неудовлетворительно»	1)Содержание ответа не соответствует теме задания 2)Продемонстрировано крайне слабое владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины 3)Ответ представляет собой сплошной текст без структурирования, нарушена заданная логика.

## 2.2 Перечень вопросов к экзамену

1. Термины и определения общественного питания. Технологический цикл производства кулинарной продукции. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Нормативная документация для ПОП.
2. Качество продукции общественного питания.
3. Белки, их классификация. Технологические и структурообразующие свойства белков, денатурация и деструкция белков, механизм протекания процессов. Влияние процессов на качество кулинарной продукции.
4. Жиры. Сущность процессов автоокисления и гидролиза. Влияние данных процессов на пищевую ценность жиров.
5. Изменение жиров при жарке продуктов основным способом и жарки во фритюре; сущность процессов.
6. Углеводы, классификация. Кислотный гидролиз сахарозы; спиртовое и молочнокислое брожение сахаров, ферментативный гидролиз сахаров; карамелизация и меланоидинообразование, сущность процессов. Значение процессов в формировании качества продукции ОП.
7. Крахмал. Изменение крахмала в технологических процессах – растворимость, набухание, клейстеризация, ретроградация, деструкция и декстринизация крахмала; сущность процессов. Модифицированные крахмалы.
8. Строение тканей овощей и плодов. Особенности химического состава отдельных структурных элементов тканей овощей и плодов.
9. Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей
10. Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей (капустных, луковых, десертных, плодовых, томатных, салатных, шпинатных овощей и пряной зелени, бобовых и зерновых).
11. Химический состав и пищевая ценность грибов.
12. Централизованное производство полуфабрикатов из картофеля и овощей, ассортимент и технологические схемы производства полуфабрикатов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов.

13. Крупы, бобовые и макаронные изделия: технологическая характеристика, пищевая ценность, механическая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий.
14. Технологическая характеристика и классификация мяса (говядина, свинина, баранина). Химический состав и пищевая ценность мяса.
15. Строение и состав мышечной и соединительной ткани мяса.
16. Технологическая схема механической кулинарной обработки мяса. Кулинарная разделка говяжьих полутуш и четвертин. Кулинарная разделка туш баранины и свинины.
17. Производство полуфабрикатов из мяса: ассортимент крупнокусковых, порционных мелкокусковых полуфабрикатов из мяса различных видов животных. Показатели качества, условия и сроки хранения полуфабрикатов.
18. Полуфабрикаты из рубленого мяса: технологическая схема приготовления натуральной рубленой и котлетной масс, ассортимент рубленых натуральных полуфабрикатов и полуфабрикатов из котлетной массы. Показатели качества, условия и сроки хранения полуфабрикатов из рубленого мяса. Кнельная масса.
19. Механическая кулинарная обработка поросят и мяса диких животных. Классификация мясных продуктов (субпродуктов), механическая кулинарная обработка мясных продуктов.
20. Централизованное производство мясных полуфабрикатов, показатели качества, условия и сроки хранения полуфабрикатов.
21. Технологическая характеристика (классификация) сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.
22. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Обработка субпродуктов из птицы и дичи.
23. Производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика, показатели качества, условия и сроки хранения полуфабрикатов.
24. Централизованное производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, показатели качества, условия и сроки хранения полуфабрикатов.
25. Технологическая характеристика рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Состав и строение мышечной ткани рыб.
26. Технологическая схема механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом, способы разделки рыбы в зависимости от размера и кулинарного использования.
27. Технологическая схема механической кулинарной обработки рыбы с костно-хрящевым скелетом. Особенности обработки некоторых видов рыб.
28. Технологическая характеристика и пищевая ценность нерыбного водного сырья. Механическая кулинарная обработка нерыбного водного сырья.
29. Производства полуфабрикатов из рыбы с костным и костно-хрящевым скелетом для различных видов тепловой обработки, показатели качества, условия и сроки хранения полуфабрикатов.

30. Производство полуфабрикатов из котлетной и кнельной рыбных масс, ассортимент, показатели качества, условия и сроки хранения полуфабрикатов.
31. Централизованное производство рыбных полуфабрикатов, особенности производства, ассортимент полуфабрикатов, показатели качества, условия и сроки хранения полуфабрикатов. Обработка и использование рыбных отходов.
32. Технологическая характеристика и пищевая ценность яиц, яичного порошка, меланжа и творога. Механическая кулинарная обработка яиц, яичного порошка, меланжа и творога.
- 33.

**Критерии оценивания экзамена:**

Оценка	Критерии
«Отлично»	выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал разнообразных литературных источников, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических заданий
«Хорошо»	выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения
«Неудовлетворительно»	выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы

Разработчик



подпись

Е.А.Струпан

инициалы, фамилия