



МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор –
проректор по учебной работе
Овчинников Д.Е.
«29» августа 2025 г.

**Рабочие программы
по дополнительной профессиональной
переподготовке**

**Технологическое оборудование предприятий общественного
питания**

наименование программы

Рабочие программы дисциплин (модулей), формы аттестации и оценочные материалы

Рабочая программа модуля «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

Содержание модуля «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

Наименование раздела	Содержание раздела	ЛЗ / эл.ч.	ПЗ / эл.ч.	ПЗ / ч.	СР / ч.	Форма ПА / ч.
Раздел 1. Механическое оборудование	Расчет и подбор овощечистительной машины, овощерезательной машины, машины для протирки пюре	2		2	9	экзамен
Раздел 2. Тепловое оборудование	Расчет и подбор пекарных шкафов, конвекционных печей, ИК-грилей Расчет и подбор холодильного оборудования, морозильных агрегатов, охлаждаемых поверхностей	2	4		9	
ИТОГО	34	4	4	2	18	6

Учебно-методическое, информационное и материально- техническое обеспечение модуля

Лекционные и практические занятия проходят в дистанционном формате с использованием электронных информационно-образовательных ресурсов указанных в списке литературы.

Для проведения аудиторных практических занятий и промежуточной аттестации используются учебные аудитории, оснащенные техническими средствами обучения (мультимедийным и презентационным оборудованием) для представления учебной информации.

Отчет по заданиям СР – в устной или письменной форме. Контроль над СР – в рамках текущей аттестации.

	Содержание самостоятельной работы обучающихся	Задание для самостоятельной работы
1.	Понятия о машинах, классификация оборудования предприятий общественного питания. Конструкция машин, устройство, принцип работы, требования по технике безопасности и эксплуатации. Принципиальное устройство, конструкции, принцип работы, условия эксплуатации. Слайсеры, дисковые ножи. Тестомешалки, тестораскаточное оборудование, тестоделительное оборудование. Оборудование мучного цеха, мукопросеиватели. Рыбчистки, машины для отделения икры.	Ознакомление со схемой устройства, измерение стойкости полученной эмульсии методом центрифугирования, изучение правил работы и обслуживания оборудования. Ознакомление с видами сит, определение прохода и схода с сит методом взвешивания, изучение работы просеивательной машины. Ознакомление со схемой устройства, измерение взбитой фракции методом замера столба и времени устойчивости пены, изучение правил работы и обслуживания оборудования.
2.	Теоретические основы расчета теплового оборудования, основные характеристик тепловых аппаратов. Принципиальное устройство, принцип работы, условия эксплуатации. Конструкции варочных аппаратов. Методика подбора и расчета варочного котла.	Изучение принципа работы пароконвектомата, режимов работы пароконвектомата. Приготовление блюд в пароконвектомате методом су-вид.
3.	Характеристика холодильных процессов, классификация холодильных машин. Принципиальное устройство холодильного	Изучение конструктивных особенностей холодильного оборудования. Приготовление смеси мороженого, эмульгирование, приготовление мороженого

	шкафа. Холодильные камеры, льдогенераторы, холодильные витрины, охлаждаемые столы.	во фризере. Измерение скорости нагрева посуды из различных металлов экспериментальным методом, различных видов продуктов питания.
4.	Принципиальное устройство, принцип работы, условия эксплуатации. Конструкции жарочно-пекарного оборудования. Методика подбора и расчета жарочно-пекарного оборудования.	Ознакомление со схемой устройства, измерение времени нагрева методом пробного нагрева, изучение правил работы и обслуживания оборудования.

Литература:

1. Оборудование предприятий общественного питания [Текст] : учеб.: в 3 ч. - М.: Академия. Ч.2: Тепловое оборудование / В. П. Кирпичников, М. И. Ботов. - 2-е изд. стер. - 2012. - 490 с.: рис., табл. - Библиогр.: с. 486. - ISBN 978-5-7695-9129-7 (в пер.)
2. Оборудование предприятий общественного питания [Текст] : учеб.: в 3 ч. - М. : Академия. Ч.3: Торговое оборудование / Т. Л. Колупаева [и др.]. - 2-е изд., стер. - 2012. - 300 с.: рис., табл. - Библиогр.: с. 294-295. - ISBN 978-5-7695-9053-5 (в пер.)
3. Оборудование предприятий общественного питания [Текст] : учеб.: в 3 ч. - М. : Академия. Ч.1 : Механическое оборудование / В. Д. Елхина, М. И. Ботов. - 2-е изд., стер. - 2012. - 416 с. : рис., табл. - Библиогр.: с. 413. - ISBN 978-5-7695-9128-0 (в пер.)

Формы аттестации и оценочные материалы

Промежуточная аттестация осуществляется по двум разделам в форме экзамена (устный ответ на вопросы билета, в билете 3 вопроса).

Перечень вопросов к экзамену:

1. Общие сведения о деталях машин, понятие о машинах, узле, механизмах.
2. Классификация технологического оборудования предприятия общественного питания.
3. Характеристика универсальных приводов, тены, назначение, схема устройства, правила эксплуатации, и требования техники безопасности.
4. Картофелеочистительная машин, назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования техники безопасности.
5. Овощерезательная машина, назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
6. Протирочная машина; назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности. Кофемолка электрическая; назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
7. Машина для измельчения мяса; назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.

8. Машина для просеивания муки; назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности. Тестомесильная машина; назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.

9. Машина для нарезания гастрономических товаров, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности. Фаршемешалка, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.

10. Тестомесильная машина, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности. Тестораскаточная машина, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.

11. Мясорыхлительная машина, назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.

12. Взбивательная машина, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности. Взбивательная машина, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.

13. Хлеборезательная машина, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.

14. Рыбоочиститель, назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.

15. Фритюрница электрическая секционнo-моделированная; назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности. Шкаф жарочный электрический секционнo – модулированный; назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности. Жаровня вращающаяся электрическая, назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.

16. Шкаф пекарский электрический секционнo-модулированный, назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности. Кондитерская электрическая печь, назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности. Плита электрическая, назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.

17. Посудомоечные машины, назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.

18. Мармит стационарный для первых блюд, назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности. 18. Мармиты стационарные электрические секционнo-модулированные, назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.

19. Котел пищеварочный электрический опрокидывающий; назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности. Аппарат пароварочный электрический секционнo-модулированный, назначение, схема

устройства, правила эксплуатации и требования безопасности. Котел пищеварочный электрический не опрокидывающийся, назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.

20. Аппарат пароварочный электрический секционнo-модулированный, назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности, Сковорода электрическая секционнo-модулированная; назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.

21. Холодильные герметические агрегаты – назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности. Холодильные шкафы - назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности. Льдогенераторы - назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.

Форма аттестации: экзамен.

Критерии оценки: оценку за экзамен формирует преподаватель данного модуля.

Критерии и показатели оценивания, необходимые для выставления оценки за экзамен

Критерии оценки	Показатели, соотнесённые со шкалой оценивания			
	неудовлетворитель но	удовлетворитель но	хорош о	отличн о
Полнота и глубина ответов				
Решение задач, рассмотрение конкретных ситуаций				
Грамотность и научный стиль изложения				
Аргументированная защита основных положений				

1. Оценка «отлично» выставляется, если по всем критериям получены оценки «отлично», не более одного критерия «хорошо».
2. Оценка «хорошо» выставляется, если по всем критериям получены оценки «хорошо» и «отлично», не более одного критерия «удовлетворительно».
3. Оценка «удовлетворительно» выставляется, если по всем критериям оценки положительные, не более одного критерия «неудовлетворительно».
4. Оценка «неудовлетворительно», если получено по критериям более одной неудовлетворительной оценки.

Рабочая программа модуля «Упаковка продуктов общественного питания»

Содержание модуля «Упаковка продуктов общественного питания»

Наименование раздела/ дисциплины/ темы	Содержание раздела/ дисциплины/ темы	ЛЗ / эл.ч.	ПЗ / ч.	ПЗ / эл.ч.	СР / ч.	Форма ПА / ч.
--	--------------------------------------	------------	---------	------------	---------	---------------

Раздел 1. Свойства упаковываемых продуктов питания	Упаковка из полимерных материалов: свойства, виды, технология производства, особенности эксплуатации	2			5	Зачет
Раздел 2. Виды и свойства упаковочных материалов	Упаковка из стекла, дерева и металла: свойства, виды, технология производства, особенности эксплуатации	2			5	
ИТОГО	18	4			10	4

Учебно-методическое, информационное и материально-техническое обеспечение модуля

Лекционные и практические занятия проходят в дистанционном формате с использованием электронных информационно-образовательных ресурсов указанных в списке литературы.

Для проведения аудиторных практических занятий и промежуточной аттестации используются учебные аудитории, оснащенные техническими средствами обучения (мультимедийным и презентационным оборудованием) для представления учебной информации.

Отчет по заданиям СР – в устной или письменной форме. Контроль над СР – в рамках текущей аттестации.

	Содержание самостоятельной работы обучающихся	Задание для самостоятельной работы
1.	Хранение мяса и мясопродуктов. Хранение молока, яиц и продуктов их переработки. Хранение жиров и майонеза. Хранение рыбы и рыбопродуктов. Консервы. Сухие бакалейные товары. Хранение овощей и картофеля. Овощные полуфабрикаты. Полуфабрикаты из мяса, мяса птицы. Полуфабрикаты из рыбы. Готовые продукты общественного питания. Охлажденная и замороженная кулинарная продукция.	Определение ароматопроницаемости упаковки хлеба. Определение массы брутто хлебобулочных изделий. Оценка внешнего вида упаковки и органолептических свойств хлебобулочных изделий. Определение адгезии печатных красок полимерной упаковки. Определение массовой доли сухих веществ и влажности хлебобулочных изделий. Определение воздействия жидкой среды на упаковочный материал.
2.	Общие сведения. Металлическая тара. Деревянная тара. Пластмассовая тара. Комбинированная тара. Порядок укладки и условия транспортировки полуфабрикатов.	Приготовление компота. Определение витамина С в плодово-ягодных соках и компотах. Приготовление компота. Определение витамина С в плодово-ягодных соках и компотах.
3.	Хранение жиров и майонеза. Хранение рыбы и рыбопродуктов. Консервы. Сухие бакалейные товары. Хранение овощей и картофеля.	Изучение изменения температуры и массы внутри продукта в различной таре. Построение кривых усушки. Проведение органолептического анализа горячих блюд. Определение влажности и массовой доли сухих веществ.
4.	Виды полимеров для изготовления упаковочных материалов и тары. Свойства полимерных упаковочных материалов. Экономические аспекты производства упаковочных материалов и тары. Добавки к полимерам. Потребительские требования к форме и материалу тары и упаковки продуктов общественного питания. Правила безопасной эксплуатации упаковки продуктов общественного питания.	Приготовление компота. Определение витамина С в плодово-ягодных соках и компотах.
5.	Овощные полуфабрикаты. Полуфабрикаты из мяса, мяса птицы. Полуфабрикаты из рыбы. Готовые продукты общественного питания. Охлажденная и замороженная кулинарная продукция.	Оценка внешнего вида овощей. Определение массовой доли растворимых сухих веществ. Определение массовой доли сухих веществ и массовой доли влаги.

6.	Упаковка сырья и полуфабрикатов. Упаковка для готовых продуктов общественного питания.	Определение параметров разогрева блюд в СВЧ-печи. Проведение дегустационного анализа. Определение массовой доли влаги и сухих веществ в разогреваемых блюдах
----	--	--

Литература:

1. Долганова Н.В. Упаковка, хранение и транспортировка рыбы и рыбных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Долганова Н.В., Мижужева С.А., Газиева С.О.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2011.— 272 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15956>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Костылева О.Ф. Современное состояние сертификации пищевой продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие/ О.Ф. Костылева, Д.В. Панкин— Электрон. текстовые данные. — М.: Академия стандартизации, метрологии и сертификации, 2009. — 25 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/44364.html>. — ЭБС «IPRbooks» Электронный ресурс
3. Кузьмич В.В. Технологии упаковочного производства [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Кузьмич В.В. — Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2012. — 382 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20285>. — ЭБС «IPRbooks».

Формы аттестации и оценочные материалы

Промежуточная аттестация осуществляется по двум разделам модуля в форме зачета (устный ответ на вопросы билета, в билете 2 вопроса).

Перечень вопросов к зачету:

1. Асептическая упаковка. Барьерные полиамидные оболочки.
 2. Виды транспортной тары и их характеристика. Виды и краткая характеристика упаковочных материалов. Виды транспортной и производственной тары. Виды транспортной тары для мясных продуктов.
 3. Вспомогательные упаковочные средства: понятие, назначение, материалы. Жесткая и выдувная потребительская тара. Защитная функция тары и упаковки. Защитные полимерные покрытия на пищевых продуктах.
 4. Значение тары и упаковки в пищевых производствах. Информативная и рекламная функции упаковки. Использование поливинилового спирта для упаковки.
 5. Классификация тары и упаковки. Классификация транспортной и производственной тары. Комбинированная потребительская тара и упаковка. Конструктивные особенности литевой и прессованной тары. Краткая характеристика основных упаковочных материалов.
 6. Литевая и прессованная потребительская тара. Мягкая потребительская упаковка. Назначение литевой и прессованной тары и упаковки.
22. Назначение и характеристика функциональных элементов потребительской упаковки. Назначение пленочных материалов при упаковке продукции разных

типов.

7. Общая характеристика виниловых полимеров. Общая характеристика полистирола как упаковочного материала. Общие и специфические требования к тароупаковочным материалам. Общие требования к информации для потребителей.

8. Определения «Тара», «Упаковка». Основные методы изготовления укупорочных средств. Потребительская тара и упаковка. Потребительская тара из газонаполненных материалов. Применение полимерных материалов для производства растягивающихся пленок. Принцип работы распылителя жидких и порошкообразных пищевых продуктов. Принципы упаковки типа «скин», «стрик», «вителло». Разогреваемая и стерилизуемая упаковка. Расположение информации на таре и упаковке.

9. Упаковка продуктов птицеперерабатывающей промышленности. Упаковочные материалы на основе эфиров целлюлозы. Характеристика бумажных упаковочных материалов.

Форма аттестации: зачет

Критерии оценки: оценку за зачет формирует преподаватель данного модуля.

Критерии и показатели оценивания, необходимые для выставления оценки за азчет

Критерии оценки	Показатели, соотнесенные со шкалой оценивания	
	не зачтено	зачтено
Полнота и глубина ответов		
Решение задач, рассмотрение конкретных ситуаций		
Грамотность и научный стиль изложения		
Аргументированная защита основных положений		

1. Зачтено выставляется, если по всем критериям получены оценки «удовлетворительно», не более одного критерия «неудовлетворительно».

2. Незачтено «неудовлетворительно», если получено по критериям более одной неудовлетворительной оценки.

Рабочая программа модуля «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания»

Содержание модуля «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания»

Наименование раздела/ дисциплины/ темы	Содержание раздела/ дисциплины/ темы	ЛЗ / эл.ч.	ПЗ / ч.	ПЗ / эл.ч.	СР / ч.	Форма ПА / ч.
Раздел 1. Санитарные требования к размещению организации общественного питания, оформлению ее территории, составу помещений,	Санитарные требования к размещению организации общественного питания, оформлению ее территории, составу помещений, водоснабжению и канализации	4	2		6	Экзамен

водоснабжению и канализации						
Раздел 2. Санитарные требования к персоналу общественного питания: личная гигиена, прохождение медосмотров, прививки, санитарная одежда и обувь, осмотры ежедневные	Санитарные требования к персоналу общественного питания: личная гигиена, прохождение медосмотров, прививки, санитарная одежда и обувь, осмотры ежедневные	4		2	6	
Раздел 3. Ответственность работников общественного питания при несоблюдении санитарного законодательства, профилактика пищевых инфекций и пищевых отравлений	Ответственность работников общественного питания при несоблюдении санитарного законодательства, профилактика пищевых инфекций и пищевых отравлений	2			6	
ИТОГО	38	10	2	2	18	6

Учебно-методическое, информационное и материально-техническое обеспечение модуля

Лекционные и практические занятия проходят в дистанционном формате с использованием электронных информационно-образовательных ресурсов указанных в списке литературы.

Для проведения аудиторных практических занятий и промежуточной аттестации используются учебные аудитории, оснащенные техническими средствами обучения (мультимедийным и презентационным оборудованием) для представления учебной информации.

Отчет по заданиям СР – в устной или письменной форме. Контроль над СР – в рамках текущей аттестации.

	Содержание самостоятельной работы обучающихся	Задание для самостоятельной работы
1.	Термины и определения в санитарии и гигиене. Гигиеническая характеристика факторов окружающей среды. Санитарно-гигиенические требования к проектированию и размещению предприятия общественного питания.	Дать оценку санитарно-эпидемиологического состояния исследуемого предприятия общественного питания.
2.	Гигиенические требования к организации питания в детских учреждениях, лечебных учреждениях и санаториях. Гигиенические требования к хранению, сроку годности пищевых продуктов и методам обработки сырья. Гигиенические требования к организации питания общественного питания быстрого обслуживания, на промышленных предприятиях и на транспорте.	Дать оценку санитарно-гигиенического состояния воды по таким параметрам, как общее микробное число водопроводной воды, органолептические и физико-химические показатели. Исследовать свойства образцов различных средств для мытья и дезинфекции, применяемых на предприятиях общественного питания, по различным параметрам, соответствующим классу исследуемых средств. Исследовать свойства образцов различных средств для мытья и дезинфекции, применяемых на предприятиях общественного питания, по различным параметрам, соответствующим классу исследуемых средств.
3.	Гигиенические требования к хранению, сроку годности пищевых продуктов и методам обработки сырья.	Понятие о сроке годности продуктов. Условия хранения различных категорий пищевых продуктов. Совместное хранение некоторых категорий пищевых продуктов.

		Механическая обработка сырья. Тепловая обработка сырья. Применение пищевых добавок.
4.	Санитарно-гигиенические требования к проектированию и размещению предприятия общественного питания и различным помещениям. Санитарно-гигиенические требования к инвентарю и оборудованию, используемым на предприятии общественного питания. Личная гигиена персонала. Гигиенические требования к уборке помещений. Дезинфекция. Моющие средства. Дератизация и дезинсекция.	Дать оценку санитарно-гигиенического состояния воды по таким параметрам, как общее микробное число водопроводной воды, органолептические и физико-химические показатели.
5.	Гигиенические требования к организации питания школьников. Гигиенические требования к организации питания в дошкольных и детских оздоровительных учреждениях. Гигиенические требования к организации питания в больницах. Гигиенические требования к организации питания в санаториях.	Дать оценку санитарно-гигиенического состояния воды по таким параметрам, как общее микробное число водопроводной воды, органолептические и физико-химические показатели.

Литература:

1. Гигиена и санитария общественного питания [Текст]: учеб. пособие / Г.Г. Лутошкина. – 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.: ил., табл. – (Непрерыв. проф. образование. Повар, кондитер). – Библиогр.: с. 63. – ISBN 978-5-4468-0489-4
2. Гунькова П.И. Основы санитарно-гигиенического контроля в пищевой промышленности [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ П.И. Гунькова, Л.В. Красникова— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Университет ИТМО, 2016.— 97 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67501.html>.— ЭБС «IPRbooks» Электронный ресурс
4. Микробиология, санитария и гигиена [Текст]: учеб. / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина. – 4-е изд., испр. и доп. – М.: Форум: Инфра-М, 2010. – 399 с.: ил. – (Высш.образование). – Библиогр.: с. 394-395. – ISBN 978-5-8199-0350-6 (в пер.). – ISBN 978-5-16-003263-4
5. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле [Текст] : учеб. пособие / Ю. М. Бурашников, Максимов А.С. - 9-е изд., стер. - М. : Академия, 2014. - 319 с. : рис., табл. - (Проф.образование). - Библиогр.: с. 315. - ISBN 978-5-4468-1164-9 (в пер.) Фонд НТБ СамГТУ.
6. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ В.М. Позняковский— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 453 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4175.html>.— ЭБС «IPRbooks»

Формы аттестации и оценочные материалы

Промежуточная аттестация осуществляется по трем разделам модуля в форме экзамена (устный ответ на вопросы билета, в билете 3 вопроса).

Перечень вопросов к экзамену:

1. Термины и определения в санитарии и гигиене. Цели и задачи дисциплины. Санитарно-эпидемиологическое законодательство. Санитарно-эпидемиологический надзор: структура и функции.
2. Факторы внешней среды, их классификация и влияние на организм человека. Гигиена воздуха и микроклимат. Температура, влажность, атмосферное давление.
3. Гигиена воздуха: химический состав и вредные вещества в воздухе рабочей зоны. Гигиенические требования к воздуху, системам вентиляции и отоплению.
4. Гигиена воды. Значение воды, классификация источников водоснабжения. Гигиенические требования к качеству питьевой воды.
5. Гигиена почвы. Основные характеристики почвы и их влияние на санитарно-гигиеническое состояние предприятия. Загрязнение почвы. Гигиенические требования к почве и территории предприятия общественного питания.
6. Гигиена освещения. Виды освещения. Гигиенические требования к освещению.
7. Гигиеническая оценка физических факторов внешней среды (шум, вибрация и т.д.).
8. Санитарно-гигиенические требования к проектированию и строительству предприятий общественного питания: водоснабжение. Санитарно-гигиенические требования к проектированию и строительству предприятий общественного питания: канализационная система и удаление твердых бытовых отходов.
9. Санитарно-гигиенические требования к проектированию и строительству предприятий общественного питания: освещение. Санитарно-гигиенические требования к проектированию и строительству предприятий общественного питания: системы отопления.
10. Санитарно-гигиенические требования к проектированию и строительству предприятий общественного питания: вентиляция. Санитарно-гигиенические требования к генеральному плану и выбору участка для размещения предприятия общественного питания.
11. Гигиенические требования к планировке помещений предприятия общественного питания. Гигиенические требования к помещениям для потребителей. Гигиенические требования к складским помещениям. Гигиенические требования к моечным цехам и камере пищевых отходов.
12. Гигиенические требования к служебно-бытовым помещениям. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию и содержанию предприятия

общественного питания. Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений предприятия общественного питания.

13. Дезинфекция. Классификация, основные вещества. Моющие средства. Классификация, основные вещества. Принципы расчета моющих и дезинфицирующих средств. Дератизация, дезинсекция.

14. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Санитарно-гигиенические требования к личной гигиене сотрудников предприятия общественного питания.

15. Пищевые отравления. Меры их профилактики. Пищевые инфекции. Меры их профилактики. Гельминтозы. Меры их профилактики.

16. Санитарно-гигиенические требования к приему, транспортировке и хранению сырья на предприятии общественного питания. Гигиенические требования к срокам годности сырья и готовой продукции.

17. Санитарно-гигиенические требования к организации питания в детских учреждениях. Санитарно-гигиенические требования к организации питания в лечебных учреждениях и санаториях. Санитарно-гигиенические требования к организации питания на промышленных предприятиях. Рационы. Санитарно-гигиенические требования к организации питания на транспорте. Санитарно-гигиенические требования к организации питания на предприятиях быстрого обслуживания.

18. Роль санитарно-эпидемиологической экспертизы в обеспечении качества и безопасности пищевых продуктов. Производственный контроль. Микробиологический контроль качества и безопасности продукции.

Форма аттестации: экзамен

Критерии оценки: оценку за экзамен формирует преподаватель данного модуля.

Критерии и показатели оценивания, необходимые для выставления оценки за экзамен

Критерии оценки	Показатели, соотнесенные со шкалой оценивания			
	неудовлетворитель но	удовлетворитель но	хорош о	отличн о
Полнота и глубина ответов				
Решение задач, рассмотрение конкретных ситуаций				
Грамотность и научный стиль изложения				
Аргументированная защита				

ОСНОВНЫХ положений				
-----------------------	--	--	--	--

1. Оценка «отлично» выставляется, если по всем критериям получены оценки «отлично», не более одного критерия «хорошо».
2. Оценка «хорошо» выставляется, если по всем критериям получены оценки «хорошо» и «отлично», не более одного критерия «удовлетворительно».
3. Оценка «удовлетворительно» выставляется, если по всем критериям оценки положительные, не более одного критерия «неудовлетворительно».
4. Оценка «неудовлетворительно», если получено по критериям более одной неудовлетворительной оценки.

Рабочая программа модуля «Проектирование предприятий общественного питания»

Содержание модуля «Проектирование предприятий общественного питания»

Наименование раздела/ дисциплины/ темы	Содержание раздела/ дисциплины/ темы	ЛЗ / эл.ч.	ПЗ / ч.	ПЗ / эл.ч.	СР / ч.	Форма ПА / ч.
Раздел 1. Нормативная документация, применяемая при проектировании предприятий общественного питания: СП, СанПиН, методические рекомендации. Состав предприятий общественного питания	Нормативная документация, применяемая при проектировании предприятий общественного питания: СП, СанПиН, методические рекомендации. Состав предприятий общественного питания. Расчет количества потребителей, блюд и покупных товаров, реализуемых на предприятии. Определение режима работы зала; продолжительности приема пищи одним потребителем; загрузка зала (в процентах) по часам его работы. Расчет общего количества блюд. Расчеты норм потребления напитков, хлеба, кондитерских изделий одним потребителем. Обоснование выбора типа предприятия и количества мест в торговом зале. Определение общей потребности в сети общедоступных предприятий общественного питания. Определение численности населения; обоснование размещения предприятия в структуре застройки города	2	4		6	Экзамен
Раздел 2. Планировка производственной части предприятия общественного питания: оснащение и взаимное расположение цехов, помещений для хранения сырья и полуфабрикатов, служебно-бытовых и технических помещений. Материалы, разрешенные для отделки помещений	Планировка производственной части предприятия общественного питания: оснащение и взаимное расположение цехов, помещений для хранения сырья и полуфабрикатов, служебно-бытовых и технических помещений. Материалы, разрешенные для отделки помещений. Составление расчетного меню в соответствии с темой проектирования предприятия общественного питания. Разработка производственной программы предприятия с учетом типа предприятия, сезонности продуктов. Разработка производственной программы предприятия с учетом разнообразия блюд по дням недели, приемов тепловой обработки. Расчет сырья. Составление сводной продуктовой ведомости. Определение количества сырья (для каждого продукта в отдельности), необходимого для приготовления блюд, включенных в производственную программу. Определение количества полуфабрикатов и кулинарных изделий (в штуках или по массе). Расчет площади помещений для приема и хранения сырья и полуфабрикатов проектируемого предприятия. Определение общей площади складских помещений, занятых продуктами. Расчет полезной площади охлаждаемых камер и неохлаждаемых кладовых, занятых складским оборудованием (мясорыбная камера; камера полуфабрикатов; молочно-жировая камера; камера для хранения фруктов, напитков и зелени)	2		2	6	
Раздел 3. Планировка зала предприятия общественного	Планировка зала предприятия общественного питания: стили оформления, элементы декора, освещения, оснащения. Расчет мощности	2	4		6	

питания: стили оформления, элементы декора, освещения, оснащения	мясорыбного цеха выбранного предприятия общественного питания. Разработка производственной программы мясорыбного цеха; составление схемы технологического процесса переработки мясного или рыбного сырья; расчет численности работников мясорыбного цеха; расчет холодильного оборудования мясорыбного цеха; расчет производительности механического оборудования и его подбор; расчет и подбор немеханического оборудования для мясорыбного цеха; расчет площади мясорыбного цеха; проектирование мясорыбного цеха. Составление плана предприятия: компоновка помещений, расстановка оборудования.					
ИТОГО	40	6	8	2	18	6

Учебно-методическое, информационное и материально-техническое обеспечение модуля

Лекционные и практические занятия проходят в дистанционном формате с использованием электронных информационно-образовательных ресурсов указанных в списке литературы.

Для проведения аудиторных практических занятий и промежуточной аттестации используются учебные аудитории, оснащенные техническими средствами обучения (мультимедийным и презентационным оборудованием) для представления учебной информации.

Отчет по заданиям СР – в устной или письменной форме. Контроль над СР – в рамках текущей аттестации.

	Содержание самостоятельной работы обучающихся	Задание для самостоятельной работы
1.	Организация проектирования. Типовое и индивидуальное проектирование. Индивидуальные проекты; проекты для экспериментального строительства; проекты реконструкции. Архитектурно-строительная часть; технологическая часть; технико-экономическая часть.	Краткая характеристика состояния общественного питания; определение задач и перспективы развития; обоснование выбранной темы проекта и ее актуальность. Анализ рынка сбыта и источники сырья для нового предприятия; существующие риски. Разработка производственной программы предприятия с учетом типа предприятия, сезонности продуктов. Разработка производственной программы предприятия с учетом разнообразия блюд по дням недели, приемов тепловой обработки. Составление сводной продуктовой ведомости. Определение количества сырья (для каждого продукта в отдельности), необходимого для приготовления блюд, включенных в производственную программу. Определение количества полуфабрикатов и кулинарных изделий (в штуках или по массе).
2.	Помещения для потребителей. Подсобные помещения. Служебные и бытовые помещения. Залы; столовые; оборудование залов. Технические помещения. Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания. Центричная планировочная схема; фронтальная планировочная схема; глубинная планировочная схема; угловая планировочная схема.	Определение площади зала, количества шестиместных, четырехместных, двухместных столов. Определение ширины проходов между столами. Определение площади гардероба, вестибюля, аванзала, тамбура, туалетных комнат для посетителей. Расчет условий для посетителей с ограниченными возможностями здоровья. Изучение взаимосвязи и принципов расположения и компоновки технологических, служебно-бытовых торговых помещений предприятия

		общественного питания. Изучение принципов размещения и выбора форм столов, стульев, раздаточных стоек в зале посетителей.
3.	Обоснование необходимости строительства; характеристика района и обоснование выбора места строительства; обоснование выбора типа проектируемого предприятия и режима его работы; обоснование норм потребления блюд и расчет производственной программы предприятия.	Определение общей площади складских помещений, занятых продуктами. Расчет полезной площади охлаждаемых камер и неохлаждаемых кладовых, занятых складским оборудованием (мясо-рыбная камера; камера полуфабрикатов; молочно-жировая камера; камера для хранения фруктов, напитков и зелени). Разработка производственной программы мясорыбного цеха; составление схемы технологического процесса переработки мясного или рыбного сырья; расчет численности работников мясорыбного цеха; расчет холодильного оборудования мясорыбного цеха; расчет производительности механического оборудования и его подбор; расчет и подбор немеханического оборудования для мясо-рыбного цеха; расчет площади мясорыбного цеха; проектирование мясорыбного цеха.
4.	Инженерное оборудование зданий, его виды и их назначение. Водопровод и канализация. Водоснабжение, холодные и горячие сети, приборы. Водоотведение (канализация), сети, отстойники, песко- и жируловители, очистные сооружения. Тепловая устойчивость зданий, источники тепла, обеспечивающие теплоустойчивость. Системы отопления. Виды отопления. Трубопроводные системы отопления и запорная арматура. Отопительные приборы	Составление плана цеха в масштабе 1:40 или 1:50 с указанием монтажной привязки оборудования к электрической сети, водопроводу, канализации. Освещение, вентиляция на плане. Составление спецификации и экспликации. Расчет и подбор основных объемно-планировочных параметров здания: ширины, длины, высоты, шага колонн и пролета здания. Подбор основных конструкций промышленного здания (колонны, фундаментные балки, конструкции покрытия). Определение площади проектируемого предприятия. Определение проектируемой площади. Вычерчивание производственных, вспомогательных, торговых и административных помещений предприятия. Координационная сетка. Масштаб. Нанесение условных обозначений оборудования. Нанесение потоков. Составление экспликации и спецификации плана.

Литература:

1. Проектирование предприятий общественного питания (с основами AutoCAD) [Текст]: учеб. / Г. М. Ястина, С. В. Несмелова. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 288 с.: табл. - Библиогр.: с. 287-288. - ISBN 978-5-4377-0012-9 (в пер.)

2. Борисова, А.В. Планирование и организация процессов производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / А. В. Борисова; Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания.- Самара, 2019.- 329 с.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu|elib|3699

3. Борисова, А.В. Основы строительства и инженерного оборудования

общественного питания : практикум / А. В. Борисова; Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания.- Самара, 2017.- 79 с.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu||elib||2803

4. Борисова, А.В. Расчеты при проектировании предприятий общественного питания : учеб. пособие / А. В. Борисова; Самар.гос.техн.ун-т.- Самара, 2015.- 195 с.

Формы аттестации и оценочные материалы

Промежуточная аттестация осуществляется по трем разделам модуля в форме экзамена (устный ответ на вопросы билета, в билете 3 вопроса).

Перечень вопросов к экзамену:

1. Влияние режима труда промышленного предприятия на организацию работы предприятий общественного питания. Расчетные нормативы развития, принципы размещения предприятий общественного питания по месту работы.

2. Задачи и содержание курса «Проектирование предприятий общественного питания». Цель и задачи технологического проектирования.

3. Методика расчета и подбора взбивальной, тестораскаточной машины Методики определения суточного количества сырья для предприятий, их сущность Методики расчета площадей помещений предприятий общественного питания(с примерами)

4. Нормативная документация: содержание, назначение. Организация проектирования. Типовые и индивидуальные проекты. Состав и содержание. Основные направления научно-технического прогресса в отрасли, технологические и технические направления проектирования

5. Оценка технического уровня проектируемого предприятия. Планировочное решение предприятия: порядок разработки, основные требования

6. Принципы размещения оборудования в производственных, складских помещениях предприятий.

7. Производственная программа предприятия для различных типов. Пропускная способность. График загрузки. Исходные данные, порядок расчетов. Расчетные нормативы, основные типы, принципы размещения: специализированных предприятий общественного питания, предприятий быстрого обслуживания, заготовочных предприятий, общедоступных предприятий, по месту работы, учебы. Вместимость зала.

8. Реконструкция предприятий общественного питания: задачи, основные направления. Система автоматизированного проектирования. Применение ЭВМ в технологических расчетах.

9. Складские помещения (способы хранения продуктов), экспедиция, длина подвесного пути для хранения мяса, охлаждаемые (все методики) и неохлаждаемые камеры, моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды:

требования к проектированию, методики расчетов.

10. ТЭО, содержание, предназначение. Функциональные основы технологического проектирования. Графики реализации и приготовления блюд: разработка, назначение

11. Методики расчета: объема посуды и оборудования для варки блюд, холодильного оборудования, электрических сковород, фритюрниц, посуды для приготовления супов, оборудования и посуды для жарки блюд, вспомогательного оборудования, раздаточных линий (типы раздач), подъемно-транспортного оборудования, пекарных шкафов, численности работников производственных цехов, зала предприятия, тестомесильной машины, дежи, мясорубки, численности мойщиков столовой и кухонной посуды, полуфабрикатной тары, кипятильника, пароварочного аппарата и др. оборудование.

12. Объемно-планировочные схемы предприятий, их преимущества и недостатки. Особенности проектирования предприятий, размещаемых в зданиях иного назначения (жилых домах, торговых центрах, при гостиницах). Понятие об установочных и монтажных чертежах проекта 27. Принципы размещения мебели в залах, требования к планировочному решению функциональных зон.

13. Требования к планировочному решению горячего, кулинарного, кондитерского, овощного, холодного, мясного цехов, цеха обработки птицы и субпродуктов. Назначение, порядок расчета и проектирования.

14. Требования к проектированию баров (виды баров), барных стоек, буфетов, раздаточных (при самообслуживании, работе официантов), обеденных залов, магазина кулинарии. Какие необходимы расчеты, порядок, особенности, принципы размещения оборудования.

15. . Исходные данные для выполнения технологических расчетов. Последовательность выполнения расчетов. Порядок составления обоснования необходимости проектирования или реконструкции. Необходимые расчеты. Принцип размещения общедоступных предприятий общественного питания. Основные типы заготовочных предприятий общественного питания.

16. Определение количества потребителей и количества блюд. Проектирование предприятий общественного питания при производственных предприятиях и учебных заведениях. Цель и основные направления реконструкции предприятия общественного питания. Порядок расчета и подбора тары для хранения сырья и полуфабрикатов. Подбор функциональных емкостей.

17. Составление производственной программы заготовочных предприятий, доготовочных, отдельных цехов. На основе каких данных составляются программы. Порядок составления.

18. Методы расчета сырья в заготовочных и доготовочных предприятиях.

19. Состав помещений административно-бытовой группы, помещений для

посетителей и др. в зависимости от типа предприятий общественного питания. Требования к планировке этих помещений.

20. Методы расчета численности работников различных цехов, раздачи, зала. Порядок и цель построения графика загрузки котлов. Сроки реализации блюд. Расчет и подбор столов и моечных ванн для различных цехов. 45. Порядок определения общей, компоновочной и полезной площадей. 46. Расчет и подбор теплового, механического, немеханического и холодильного оборудования.

21. Требования, предъявляемые к проектированию и расстановке оборудования в цехах, зале, к проектированию и размещению раздач при самообслуживании и обслуживании официантами. Порядок составления графиков реализации готовых блюд по часам работы залов, отпуска обедов на дом и в магазин кулинарии.

22. Состав помещений и их взаимосвязь в планировке кондитерского цеха, кулинарного цеха. Требования к планировке. Состав помещений складской группы помещений в предприятиях с полным и неполным производственным циклом. Требования, предъявляемые к планировке складских помещений.

23. Функциональная структура догоготовочных предприятий и предприятий с полным производственным циклом. Производственная программа предприятий общественного питания. Последовательность составления.

Форма аттестации: экзамен

Критерии оценки: оценку за экзамен формирует преподаватель данного модуля.

Критерии и показатели оценивания, необходимые для выставления оценки за экзамен

Критерии оценки	Показатели, соотнесенные со шкалой оценивания			
	неудовлетворитель но	удовлетворитель но	хорош о	отлично о
Полнота и глубина ответов				
Решение задач, рассмотрение конкретных ситуаций				
Грамотность и научный стиль изложения				
Аргументированная защита основных положений				

1. Оценка «отлично» выставляется, если по всем критериям получены оценки «отлично», не более одного критерия «хорошо».

2. Оценка «хорошо» выставляется, если по всем критериям получены оценки «хорошо» и «отлично», не более одного критерия «удовлетворительно».

3. Оценка «удовлетворительно» выставляется, если по всем критериям оценки положительные, не более одного критерия «неудовлетворительно».
4. Оценка «неудовлетворительно», если получено по критериям более одной неудовлетворительной оценки.

Рабочая программа модуля «Технология продукции общественного питания»

Содержание модуля «Технология продукции общественного питания»

Наименование раздела/ дисциплины/ темы	Содержание раздела/ дисциплины/ темы	ЛЗ / эл.ч.	ПЗ / ч.	ПЗ / эл.ч.	СР / ч.	Форма ПА / ч.
Раздел 1. Первичная обработка. Тепловая обработка. Влажный нагрев. Сухой нагрев	Первичная обработка. Тепловая обработка. Влажный нагрев. Сухой нагрев. Механическая кулинарная обработка овощей, мяса, рыбы. Приемы тепловой обработки: пассирование, варка, жарка на примере мяса, рыбы, овощей. Технологические приемы приготовления супов. Технологические приемы приготовления соусов	2	4		6	Экзамен
Раздел 2. Хранение сырья и полуфабрикатов. Хранение продуктов в охлаждаемых помещениях. Хранение продуктов в неохлаждаемых помещениях	Влияние тепловой кулинарной обработки на извлечение растворимых веществ. Влияние тепловой кулинарной обработки сырья и хранения его в горячем состоянии на содержание витаминов. Влияние некоторых факторов на изменение окраски сырья. Изменение органолептических показателей, физических свойств и степени окисленности масла в процессе приготовления.	2	4		6	
Раздел 3. Основные приемы приготовления кулинарных изделий	Основные приемы приготовления кулинарных изделий. Технологические приемы приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, мяса, рыбы и т.д. Технология варки, припускания, жарки овощей в воде, масле, молоке, бульонах. Технологические приемы мучных изделий из разных видов теста. Принципы приготовления дрожжевого, бездрожжевого, песочного, слоеного теста, кремов.	2		2	6	
ИТОГО	40	6	8	2	18	6

Учебно-методическое, информационное и материально-техническое обеспечение модуля

Лекционные и практические занятия проходят в дистанционном формате с использованием электронных информационно-образовательных ресурсов указанных в списке литературы.

Для проведения аудиторных практических занятий и промежуточной аттестации используются учебные аудитории, оснащенные техническими средствами обучения (мультимедийным и презентационным оборудованием) для представления учебной информации.

Отчет по заданиям СР – в устной или письменной форме. Контроль над СР – в рамках текущей аттестации.

	Содержание самостоятельной работы обучающихся	Задание для самостоятельной работы
1.	Приемы кулинарной обработки пищевых продуктов. Первичная обработка. Тепловая обработка.	Влияние температуры на растворимость белков. Рефрактометрическое определение содержания белка. Колориметрическое определение содержания белка. Определение количества белка в мясе, рыбе, муке: сыром, нагревание при 60оС, нагревание при 90оС.

2.	Приемы кулинарной обработки пищевых продуктов. Первичная обработка. Влажный нагрев. Сухой нагрев.	Влияние различных факторов на гидролиз сахарозы. Определение содержания сахара по методу Бертрана. Приготовление компотов из фруктов по 5 рецептурам. Определение содержания сахара в 5 образцах компотов.
3.	Белки овощей, фруктов, зерномучных продуктов. Влияние тепловой обработки на пищевую ценность белков.	Влияние тепловой кулинарной обработки овощей на извлечение растворимых веществ. Определение содержания сухих веществ в пищевых продуктах с помощью рефрактометра. Анализ содержания сухих веществ в свекле, моркови, картофеле, томатах и т.д. при нагревании при 50, 100, 130оС
4.	Сахара. Гидролиз дисахаридов. Глубокий распад сахаров. Крахмал. Крахмал в пищевых продуктах. Клейстеризация крахмала. Ферментативное расщепление крахмала. Декстринизация крахмала. Модифицированные крахмалы и их применение в кулинарной практике. Углеводы клеточных стенок. Клеточные стенки в пищевых продуктах.	Накопление сахаров при тепловой кулинарной обработке овощей. Определение содержания сахаров в овощах (томат, свекла, морковь, картофель и т.д.) при нагревании при 50, 100, 130оС. Клейстеризация картофельного крахмала. Микроскопическое определение изменения внешнего вида крахмальных зерен. Изменение внешнего вида крахмальных зерен в водной суспензии при нагревании и при сухом нагреве картофеля
5.	Влияние кулинарной обработки на содержание витамина С в овощах. С-витаминная активность готовой пищи и пути ее повышения. Витамин А. незаменимые жирные кислоты. Витамин комплекса В. Витамин С. Химическая природа и свойства. Содержание витамина С в пищевых продуктах.	Влияние тепловой кулинарной обработки овощей и хранения их в горячем состоянии на содержание витамина С. Определение витамина С в пищевых продуктах по действующему ГОСТу. Определение изменения содержания витамина С в сырых и вареных картофеле, свекле, моркови, томатах, капусте и т.д. Влияние тепловой кулинарной обработки фруктов и хранения их в горячем состоянии на содержание витамина С. Определение витамина С в пищевых продуктах по действующему ГОСТу. Определение изменения содержания витамина С в сырых и вареных яблоках, вишне, сливе, черной смородине.

Литература:

1. Введение в технологии продуктов питания [Текст] : лаборатор. практикум : учеб. пособие / Г. М. Мелькина, О. М. Аношина, Л. А. Сапронова и др. - М. : КолосС, 2005. 255 с. : ил. - (Учеб.и учеб.пособия для студентов вузов). 18БК 5-9532-0343-8 Фонд НТБ СамГТУ
2. Производство изделий из замороженного теста [Текст] : пер.с англ. / Под ред. К.Кульпа, К.Лоренца, Ю.Брюммера. СПб. : Профессия, 2005. - 283 с.: ил. - 18БК 5-939123-0704 (в пер.) Фонд НТБ СамГТУ
3. Профессиональная кухня: Сто лучших проектов [Текст] : техн.кат. / А.Д. Ефимов, Т.Т. Никуленкова, М.И. Ботов, М.В. Вуколова. - М.: Ресторан.ведомости, 2005. - 288 с. : ил. ISBN 5-98176-032-X Фонд НТБ СамГТУ

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст] : для предприятий обществ.питания / [Сост. Л.Е, Голунова]. – 8-е изд. - СПб. : ПРОФИКС, 2006. – 688 с. - ISBN 5-903039-02-2 (в пер.) Фонд НТБ СамГТУ
5. Технология мучных кондитерских изделий [Текст] : учеб. / С. Я. Корякина, Т. В. Матвеева. – СПб.: Троицкий мост, 2011. - 397 с. : ил., табл. - Библиогр.: с. 306-307. - 18БК 9785-904406-16-5 Фонд НТБ СамГТУ
6. Технология переработки рыбы и морепродуктов [Текст] : учеб.пособие / Г.И. Касьянов, Е.Е. Иванова, А.Б. Одинцов и др. - Ростов н/Д : МарТ, 2001. - 415 с. : ил. - (Технологии пищ. пр-в). - 18БК 5-241-00074-7 Фонд НТБ СамГТУ
7. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий [Текст] : справ. пособие для обществ. питания / Фонд НТБ СамГТУ
8. Технология продуктов для детского питания [Текст] / Г.И. Касьянов, В.А. Ломачинский, А.Н. Самсонова. - Ростов н/Д : МарТ, 2001. - 256 с. : ил., табл. - (Технологии пищ. пр-в). - 18БК 5-241-00065-8 (в пер.) Фонд НТБ СамГТУ
9. Технология продуктов питания для людей пожилого и преклонного возраста [Текст]: [Учеб.пособие] / Г.И. Касьянов, А.А. Запорожский, С.Б. Юдина. - Ростов н/Д : МарТ, 2001. - 187 с. : ил., табл. - (Технологии пищ.пр-в). 18БК 5-241-00076-3 Фонд НТБ СамГТУ
10. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. / под ред. А.И. Мглинца. Электрон. дан. и прогр. – СПб.: Троиц. мост, 2010. – 1 эл. опт. диск). Фонд НТБ СамГТУ

Формы аттестации и оценочные материалы

Промежуточная аттестация осуществляется по трем разделам модуля в форме экзамена (устный ответ на вопросы билета, в билете 3 вопроса).

Перечень вопросов к экзамену:

1. Приемы кулинарной обработки пищевых продуктов. Первичная обработка. Тепловая обработка. Влажный нагрев. Сухой нагрев.
2. Изменение белковых веществ. Белки куриного яйца. Белки молока. Белки мяса, птицы, рыбы. Строение мышечной ткани и соединительно-тканых прослоек. Мышечные белки. Соединительно-тканые белки. Размягчители мяса. Белки овощей, фруктов, зерномучных продуктов. Влияние тепловой обработки на пищевую ценность белков.
3. Изменение углеводов. Сахара. Гидролиз дисахаридов. Глубокий распад сахаров. Крахмал. Крахмал в пищевых продуктах. Клейстеризация крахмала. Ферментативное расщепление крахмала. Декстринизация крахмала. Модифицированные крахмалы и их применение в кулинарной практике. Углеводы клеточных стенок. Клеточные стенки в пищевых продуктах. Действие тепловой обработки на углеводы клеточных стенок. Влияние тепловой обработки на перевариваемость пищевых веществ растительных продуктов.
4. Изменение жиров. Изменение жиров при варке. Изменение жиров при жарке. Влияние тепловой обработки на пищевую ценность жиров.

5. Изменение содержания воды и сухих веществ. Первичная обработка продуктов животного происхождения. Оттаивание. Хранение полуфабрикатов. Вымачивание соленых продуктов. Тепловая обработка продуктов животного происхождения. Выделение воды. Выделение и изменение растворимых веществ. Динамика выделения растворимых веществ. Количество и состав выделяемых веществ. Технологические факторы, влияющие на количество растворимых веществ, выделяемых мясом при варке. Первичная и тепловая обработка продуктов растительного происхождения. Овощи. Зернобобовые, крупы, макаронные изделия.

6. Изменение содержания витаминов. Витамин А. незаменимые жирные кислоты. Витамин комплекса В. Витамин С. Химическая природа и свойства. Содержание витамина С в пищевых продуктах. Влияние кулинарной обработки на содержание витамина С в овощах. С-витаминная активность готовой пищи и пути ее повышения.

7. Изменение цвета продукта. Образование новых окрашенных веществ. Изменение содержащихся в продуктах пигментов.

8. Образование новых вкусовых и ароматических веществ.

9. Хранение сырья и полуфабрикатов. Хранение продуктов в охлаждаемых помещениях. Хранение продуктов в неохлаждаемых помещениях.

10. Изготовление полуфабрикатов. Мясные полуфабрикаты. Оттаивание. Обмывание и обсушивание. Разделка туш. Изготовление порционных полуфабрикатов. Изготовление мелкокусковых полуфабрикатов. Изготовление полуфабрикатов из рубленого мяса. Субпродукты и солонина. Обработка субпродуктов. Вымачивание солонины. Домашняя и дикая птица. Оттаивание. Удаление перьев. Опиливание и потрошение. Обработка выпотрошенных тушек. Отходы и их использование. Рыбные полуфабрикаты. Обработка рыбы с костным скелетом. Обработка рыбы с хрящевым скелетом. Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов, котлет и кнельной масс. Вымачивание соленой рыбы. Отходы и их использование.

11. Основные приемы приготовления кулинарных изделий. Супы. Супы на бульонах. Заправочные супы. Супы-пюре. Прозрачные супы. Супы на молоке. Супы на хлебном квасе и холодных овощных отварах. Супы на фруктовых отварах. Соусы. Соусы бульонах. Соусы на коричневом бульоне. Соусы на мясном и костном бульонах. Соусы рыбном бульоне. Соусы на грибном бульоне. Соусные пасты. Желе мясное и рыбное Соусы на молоке. Соусы на сметане. Соусы на сливочном масле. Соусы на растительном масле. Соусы на уксусе. Овощи и грибы. Варка. Припускание и тушение. Жарка. Запекание. Крупы, бобовые и макаронные изделия. Варка. Жарка. Запекание. Мясо, птица субпродукты. Варка. Припускание. Жарка. Тушение. Запекание. Рыба. Варка. Припускание. Жарка. Запекание. Нерыбные продукты моря. Яйца. Варка. Жарка Запекание. Сладкие блюда. Желированные блюда. Мороженое. Компоты. Выпеченные блюда. Оформление и отпуск блюд.

12. Изделия из теста. Централизованное производство полуфабрикатов Производство дрожжевого теста (безопарный способ). Производство дрожжевого теста опарный способ). Производство песочного теста. Производство слоеного бездрожжевого теста. Производство слоеного дрожжевого теста. Производство

мороженых вареников пельменей. Производство блинчиков. Хранение и перевозка полуфабрикатов. Изделия из дрожжевого теста. Приготовление фаршей. Разделка и выпечка изделий из дрожжевого теста. Изделия из теста, жаренные во фрютире. Изделия из бездрожжевого теста. Приготовление, разделка и выпечка изделий из бездрожжевого теста. Отделочные полуфабрикаты. Отделка выпеченных полуфабрикатов.

Форма аттестации: экзамен

Критерии оценки: оценку за экзамен формирует преподаватель данного модуля.

Критерии и показатели оценивания, необходимые для выставления оценки за экзамен

Критерии оценки	Показатели, соотнесенные со шкалой оценивания			
	неудовлетворитель но	удовлетворитель но	хорош о	отличн о
Полнота и глубина ответов				
Решение задач, рассмотрение конкретных ситуаций				
Грамотность и научный стиль изложения				
Аргументированная защита основных положений				

1. Оценка «отлично» выставляется, если по всем критериям получены оценки «отлично», не более одного критерия «хорошо».
2. Оценка «хорошо» выставляется, если по всем критериям получены оценки «хорошо» и «отлично», не более одного критерия «удовлетворительно».
3. Оценка «удовлетворительно» выставляется, если по всем критериям оценки положительные, не более одного критерия «неудовлетворительно».
4. Оценка «неудовлетворительно», если получено по критериям более одной неудовлетворительной оценки.

Рабочая программа модуля «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Содержание модуля «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Наименование раздела/ дисциплины/ темы	Содержание раздела/ дисциплины/ темы	ЛЗ / эл.ч.	ПЗ / ч.	ПЗ / эл.ч.	СР / ч.	Форма ПА / ч.
Раздел 1. Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности. Общественное питание в условиях рыночных отношений.	Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности. Общественное питание в условиях рыночных отношений.	2			8	Экзамен
Раздел 2. Структура производства.	Структура производства. Организация производства	4	2		8	

Организация производства.	полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства. Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия. Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия					
Раздел 3. Организация работы цехов.	Организация работы птицежьегового цеха. Особенности работы мясо-рыбного цеха. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени. Организация работы горячего цеха. Организация работы супового отделения горячего цеха. Организация работы соусного отделения горячего цеха. Организация работы холодного цеха	4		2	6	
ИТОГО	42	10	2	2	22	6

Учебно-методическое, информационное и материально-техническое обеспечение модуля

Лекционные и практические занятия проходят в дистанционном формате с использованием электронных информационно-образовательных ресурсов указанных в списке литературы.

Для проведения аудиторных практических занятий и промежуточной аттестации используются учебные аудитории, оснащенные техническими средствами обучения (мультимедийным и презентационным оборудованием) для представления учебной информации.

Отчет по заданиям СР – в устной или письменной форме. Контроль над СР – в рамках текущей аттестации.

	Содержание самостоятельной работы обучающихся	Задание для самостоятельной работы
1.	Классификация предприятий общественного питания. Организация снабжения предприятий общественного питания. Организация снабжения предприятий общественного питания. Организация складского и тарного хозяйства.	Приготовление блюда и разработка пакета технической документации на примере заданных ингредиентов. Приготовление напитков и разработка пакета технической документации на примере заданных ингредиентов
2.	Оперативное планирование производства и технологическая документация. Структура производства.	Разработать ассортиментный перечень и утвердить меню кафе молодежное. Произвести сервировку столов в соответствии с концепцией заведения. Определить необходимое количество сотрудников производственных цехов и административного персонала. Произвести частичную работу предприятия общественного питания в лабораторных условиях. Заполнения анкеты-гостя предприятия общественного питания.
3.	Организация управления предприятием. Организация и нормирование труда.	Ознакомление с организацией обслуживания на различных предприятиях общественного питания. Анализ особенностей организации проведения различных приемов и банкетов на предприятиях общественного питания. Организация проведения работы предприятия общественного питания на примере кафе молодежное. Подобрать закуски и блюда в ассортименте из заданного количества гостей и выхода одной порции каждого блюда или закуски.
4.	Общая характеристика процесса обслуживания. Информационное обеспечение процесса обслуживания заведений.	Ознакомиться с ассортиментом столовой посуды и приборов; ее назначением и отличительными особенностями. Ознакомиться с ассортиментом столового белья и его

		характеристиками. Изучить правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе; материально-техническую и информационную базу обслуживания; методы организации труда официантов. Подготавливать зал (помещение лабораторного занятия) и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме.
--	--	--

Литература:

1. Организация производства и обслуживания в барах и ресторанах [Текст] : учеб. пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 205 с.: ил., табл. – Библиогр.: с. 177. - ISBN 978-5-4377-0011-2 (в пер.) Фонд НТБ СамГТУ
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб. пособие / Н.К. Романова [и др.] ; Казан. нац. исслед. Технол ун-т. – Казань : КНИТУ, 2011. - 315 с. : табл. – Библиогр.: с. 312-313. - ISBN 978-5-7882-1186-2 Фонд НТБ СамГТУ
3. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособ. / И.А. Кустова. – Самара: Самар. гос. техн. ун-т, 2015. – 131 с. Библиотека кафедры ТиООП
4. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб. / И.Р. Смирнова [и др.]. - СПб.: Троицкий мост, 2011. - 232 с. : ил., табл. - ISBN 978-5-90440621-9 (в пер.) Фонд НТБ СамГТУ
5. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб. / Л.А. Радченко. – 12-е изд., испр. И доп. – Ростов н/Д : Феникс, 2012. – 372с. : ил., табл. – (Сред. проф. образование). – Библиогр.: с. 366-367. - ISBN 9785-222-19130-9 (в пер.) Фонд НТБ СамГТУ
7. Справочник официанта, бармена [Текст] : учеб. пособие / Н.Б. Ахрапоткова. - 4-е изд. - М.: Академия, 2009. - 270 с. : рис., табл. - (Нач. проф. образование). - Библиогр.: с. 266. - ISBN 978-5-7695-6618-9 (в пер.) Фонд НТБ СамГТУ
8. Справочник работника общественного питания [Текст] / В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская. - М.: ДеЛи принт, 2003. - 589 с. - 18БК 5-94343-027 Фонд НТБ СамГТУ

Формы аттестации и оценочные материалы

Промежуточная аттестация осуществляется по трём разделам модуля в форме экзамена (устный ответ на вопросы билета, в билете 3 вопроса).

Перечень вопросов к экзамену:

1. Общественное питание в условиях рыночных отношений. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.
2. Услуги общественного питания, требования к ним.

3. Основные правила работы предприятий общественного питания. Характеристика заготовочных предприятий, определение, виды, особенности деятельности.

4. Характеристика столовой как типа предприятия общественного питания. Характеристика ресторана как типа предприятия общественного питания. Характеристика бара как типа предприятия общественного питания. Характеристика кафе как типа предприятия общественного питания. Особенности организации кафетерия. Предприятия быстрого обслуживания (ПБО), специализация, их характеристика.

5. Источники снабжения и поставщики. Организация договорных отношений с поставщиками. Организация снабжения. Выбор поставщика.

6. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства. Виды меню, их характеристика.

7. Производственный персонал, требования к нему. Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий. Перечень документов, регулирующих деятельность в сфере общественного питания.

8. Технологические карты. Техничко-технологические карты. Отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции на полуфабрикаты и кулинарные изделия.

9. Производственная инфраструктура. Взаимосвязь производственных цехов с другими группами помещений. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Основные требования к организации рабочих мест. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия.

10. Сущность и задачи рациональной организации труда. Внедрение прогрессивных форм организации и стимулирования труда на предприятиях питания. Основные направления организации труда на производстве. Разделение и кооперация труда. Улучшение организации и обслуживания рабочих мест. Рационализация режимов труда и отдыха.

11. Сущность и задачи нормирования труда. Нормы труда, методы нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени. Оперативный контроль за работой производства. Методы изучения затрат рабочего времени. Виды норм выработки, порядок их разработок. Определение численности работников.

12. Услуги общественного питания и требования к ним. Характеристика методов и форм обслуживания.

13. Виды торговых помещений, их назначение, характеристика.

Взаимосвязь торговых залов, производственных и подсобных помещений. Современный интерьер торгового зала, требования к нему.

14. Характеристика буфета при ресторане, помещения для нарезки хлеба, сервизной. Организация работы в моечной столовой посуды. Оборудование залов. Современные требования к мебели.

15. Классификация, требования к посуде. Характеристика фарфоровой, фаянсовой и керамической посуды. Характеристика стеклянной и хрустальной посуды, мерной посуды. Характеристика металлической посуды. Виды, назначение. Столовые приборы. Виды, назначение, характеристика. Деревянная и пластиковая посуда, приборы. Виды, назначение.

16. Столовое белье. Виды, назначение.

17. Особенности подачи закусок, блюд, напитков. Особенности подачи к столу алкогольных напитков. Культура обслуживания и правила этикета.

18. Подготовка торгового зала. Подготовка столовой посуды, приборов, столового белья. Сервировка столов. Подготовка персонала к обслуживанию. Проведение инструктажа.

19. Основные элементы обслуживания в ресторанах. Последовательность подачи блюд и напитков. Подача буфетной продукции. Способы подачи блюд и закусок. Правила подачи горячих закусок. Правила подачи супов. Правила подачи вторых горячих блюд. Правила подачи сладких блюд и фруктов. Правила подачи горячих и холодных напитков. Рекомендации напитков к закускам и блюдам. Некоторые правила этикета и нормы поведения за столом.

20. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Банкет за столом с обслуживанием официантами. Назначение, характеристика, особенности проведения банкета. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Назначение, подготовка, особенности проведения банкета. Дипломатический прием, особенности организации, виды. Банкет-фуршет. Назначение, особенности подготовки и проведения. Банкет-коктейль. Назначение, особенности подготовки и проведения. Банкет коктейль-фуршет. Особенности проведения. Банкет-чай. Назначение, особенности подготовки и проведения.

21. Виды сервиса. Методы и формы обслуживания, их характеристика.

22. Услуги по организации питания участников съездов, конференций, фестивалей, форумов, совещаний. Услуги по организации питания в гостиницах. Услуги по организации питания пассажиров железнодорожного транспорта. Услуги по организации питания в аэропорту и на борту самолета. Услуги по организации питания автопассажиров и на водном транспорте. Организация обслуживания в местах массового отдыха. Организация форм ускоренного обслуживания. Особенности обслуживания тематических мероприятий, свадеб. Прогрессивные формы организации расчета с потребителями. Использование компьютеров при

обслуживании потребителей. Обслуживание на производственных предприятиях с сосредоточенными коллективами. Организация обслуживания на предприятиях с рассредоточенными коллективами.

23. Общие требования к обслуживающему персоналу. Требования к метрдотелю (администратору зала). Требования к официанту и бармену. Квалификационные характеристики официантов, барменов, буфетчиков.

Форма аттестации: экзамен

Критерии оценки: оценку за экзамен формирует преподаватель данного модуля.

Критерии и показатели оценивания, необходимые для выставления итоговой оценки

Критерии оценки	Показатели, соотнесенные со шкалой оценивания			
	неудовлетворитель но	удовлетворитель но	хорош о	отличн о
Полнота и глубина ответов				
Решение задач, рассмотрение конкретных ситуаций				
Грамотность и научный стиль изложения				
Аргументированная защита основных положений				

1. Оценка «отлично» выставляется, если по всем критериям получены оценки «отлично», не более одного критерия «хорошо».
2. Оценка «хорошо» выставляется, если по всем критериям получены оценки «хорошо» и «отлично», не более одного критерия «удовлетворительно».
3. Оценка «удовлетворительно» выставляется, если по всем критериям оценки положительные, не более одного критерия «неудовлетворительно».
4. Оценка «неудовлетворительно», если получено по критериям более одной неудовлетворительной оценки.

Рабочая программа модуля «Контроль качества продуктов общественного питания»

Содержание модуля «Контроль качества продуктов общественного питания»

Наименование раздела/ дисциплины/ темы	Содержание раздела/ дисциплины/ темы	ЛЗ / эл.ч.	ПЗ / ч.	ПЗ / эл.ч.	СР / ч.	Форма ПА / ч.
Раздел 1. Оценка качества продукции общественного питания. Управление качеством в системе менеджмента	Общие требования: понятие качества, свойства продукции, показателя качества, значения показателей качества, уровня качества продукции. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. Управление качеством в системе менеджмента предприятий. Сущность	4			5	Зачет

пищевых предприятий. Оценка уровня качества и потребительских свойств продукции на предприятиях питания. Инструменты и методы управления качеством продуктов общественного питания	категории качества. Исторические аспекты становления и развития управления качеством.					
Раздел 2. Контроль качества холодных и горячих блюд	Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции: органолептические, физико-химические, микробиологические. Оценка качества продукции по органолептическим показателям: внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус. Оценка физико-химических и микробиологических показателей качества продукции общественного питания. Порядок проведения браке-ража кулинарной продукции	2			5	
ИТОГО	20	6			10	4

Учебно-методическое, информационное и материально-техническое обеспечение модуля

Лекционные занятия проходят в дистанционном формате с использованием электронных информационно-образовательных ресурсов указанных в списке литературы.

Для проведения промежуточной аттестации используются учебные аудитории, оснащенные техническими средствами обучения (мультимедийным и презентационным оборудованием) для представления учебной информации.

Отчет по заданиям СР – в устной или письменной форме. Контроль над СР – в рамках текущей аттестации.

	Содержание самостоятельной работы обучающихся	Задание для самостоятельной работы
1.	Оценка качества продукции общественного питания. Управление качеством в системе менеджмента пищевых предприятий.	Органолептический анализ полуфабриката «Картофель сырой очищенный сульфитированный»: внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус. Определение остаточной массовой доли сернистого ангидрида в картофеле йодометрическим методом. Приготовление кулинарного блюда картофельные котлеты. Органолептическая оценка картофельных котлет. Определение в картофельных котлетах сухих веществ, определение жира экстракционно-весовым методом, определение содержания поваренной соли.
2.	Оценка уровня качества и потребительских свойств продукции на предприятиях питания. Инструменты и методы управления качеством продуктов общественного питания.	Определение веса густой части в компотах. Определение сухих веществ с помощью рефрактометра. Определение сухих веществ в плодово-ягодных киселях, желе, массах (без крупы), компотах. Колориметрический метод определения полноты вложения сырья (кофе) в напиток «Кофе черный». Определение жира в мороженом. Определение кислотности мороженого
3.	Механизм управления качеством продукции. Показатели качества кулинарной продукции и методы их определения	Определение эффективности тепловой обработки. Проба на пероксидазу. Проба на фосфатазу. Определение содержания яиц в кулинарных изделиях. Определение степени термического окисления фритюрного жира по показателю преломления. Качественная проба на степень термического окисления фритюрного жира.
4.	Организация контроля качества на предприятиях общественного питания. Контроль качества услуг общественного питания. Требования	Определение массовой доли воды. Определение массовой доли жира рефрактометрическим методом. Определение массовой доли сахара перманганатным

к реализации продукции общественного питания.	методом. Определение массовой доли поваренной соли. Определение щелочности изделий из теста.
---	--

Литература:

1. Гунькова П.И. Основы санитарно-гигиенического контроля в пищевой промышленности [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ П.И. Гунькова, Л.В. Красникова— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Университет ИТМО, 2016.— 97 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67501.html>.— ЭБС «IPRbooks» Электронный ресурс
2. Квалиметрия. Измерение качества промышленной продукции : учеб. пособие / В. К. Федюкин. - М. : КНОРУС, 2013. - 316 с. : табл., граф. - Библиогр. Кобяк М.В. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг [Электронный ресурс]: практическое пособие/ М.В. Кобяк— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Интермедия, 2014. — 290 с. — Режим доступа: <http://www.i>
3. iprbookshop.ru/30214.html.— ЭБС «IPRbooks» Контроль качества продуктов общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н.Б. Еремеева; Самар. гос. техн. ун-т, Технология и организация общественного питания. - Электрон. дан. - Самара : [б. и.], 2017. - 207 с. - Загл. с титул. экрана. - Электрон. версия печ. публикации. - Б. ц.
4. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ О.В. Бредихина [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Троицкий мост, 2014. — 192 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40867.html>.— ЭБС «IPRbooks»
5. Костылева О.Ф. Современное состояние сертификации пищевой продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие/ О.Ф. Костылева, Д.В. Панкин— Электрон. текстовые данные. — М.: Академия стандартизации, метрологии и сертификации, 2009. — 25 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/44364.html>. — ЭБС «IPRbooks» Электронный ресурс
6. Смирнова И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко — Электрон. текстовые данные. — М.: Российская международная академия туризма, Логос, 2014. — 152 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/51864.html>.— ЭБС «IPRbooks»

Формы аттестации и оценочные материалы

Промежуточная аттестация осуществляется по двум разделам модуля в форме зачета (устный ответ на вопросы билета, в билете 2 вопроса).

Перечень вопросов к зачету:

1. Понятие качества. Управление качеством в системе менеджмента предприятий. Сущность категории качества.
2. Исторические аспекты становления и развития управления качеством.
3. Необходимость и значение повышения качества продукции предприятий

пищевых отраслей.

4. Основные термины и понятия в области качества продукции. Факторы, влияющие на качество продукции

5. Показатели качества: номенклатура и применяемость. Методы определения значений показателей качества. Методы оценки уровня качества.

6. Квалиметрия.

7. Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции. Оценка качества продукции по органолептическим показателям.

8. Порядок проведения бракеража кулинарной продукции.

9. Физико-химические и микробиологические показатели качества кулинарной продукции

10. Контроль в системе управления качеством. Выборочный контроль. Статистический приемочный контроль.

11. Технологические требования к готовой продукции. Государственный надзор и контроль. Контрольная закупка.

12. Виды услуг общественного питания. Общие требования к услугам общественного питания.

13. Методы оценки и контроля качества услуг ОП. Определение органолептических показателей. Основные термины.

14. Требования к приему и хранению сырья и пищевых продуктов.

15. Требования к производству, раздаче блюд, отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий.

16. Организация контроля качества на предприятиях общественного питания

17. Общие понятия управления качеством.

18. Жизненный цикл продукции.

19. Этапы формирования качества продукции («Петля качества»)

20. Сертификация услуг. Общие положения. Структура.

21. Системы добровольной сертификации услуг и функции ее участников.

Порядок проведения сертификации услуг общественного питания

Форма аттестации: зачет.

Критерии оценки: оценку за зачет формирует преподаватель данного модуля.

Критерии и показатели оценивания, необходимые для выставления оценки за зачет

Критерии оценки	Показатели, соотнесённые со шкалой оценивания	
	не зачтено	зачтено
Полнота и глубина ответов		
Решение задач, рассмотрение конкретных ситуаций		
Грамотность и научный стиль изложения		
Аргументированная защита основных положений		

1. Зачтено выставляется, если по всем критериям получены оценки «отлично», «хорошо», не более одного критерия «удовлетворительно».
2. Незачтено, если получено по критериям более одной неудовлетворительной оценки.

Рабочая программа модуля «НАССР в общественном питании»
Содержание модуля НАССР в общественном питании

Наименование раздела/ дисциплины/ темы	Содержание раздела/ дисциплины/ темы	ЛЗ / эл.ч.	ПЗ / ч.	ПЗ / эл.ч.	СР / ч.	Форма ПА / ч.
Раздел 1. НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points) - анализ рисков и критические контрольные точки. Биологические факторы риска на предприятиях общественного питания. Контроль микробиологической обсемененности салатной продукции	История возникновения: зарождение системы для питания астронавтов, родоначальник системы, система НАССР сегодня в России и в мире. Принципы НАССР: 7 принципов для успешной работы системы. Применяемость системы НАССР на различных предприятиях. Внешние и внутренние побудители системы НАССР. Проблемы, которые могут возникать при внедрении системы НАССР на предприятиях общественного питания. Основные стадии системы НАССР: планирование, выполнение, проверка, обеспечение работы. Кадровые ресурсы на предприятиях общественного питания: охватываемые области знаний экспертов. Личностные качества членов команды НАССР. Проверка исходного состояния и проведение ГЭП-анализа. Оценка состояния ПООПУ на предприятиях общественного питания			2	5	Зачет
Раздел 2. Анализ факторов рисков и оценка рисков. Факторы риска	Факторы риска. Знание факторов риска и их значение: понятие факторов риска, факторы риска в Кодексе Алиментариус. Доля пищевых отравлений и заболеваний, вызванных отдельными патогенными микроорганизмами. Факторы риска на предприятиях общественного питания и потребитель: понимание потребительского восприятия безопасности пищевых продуктов, ранжирование волнующих потребителей вопросов, связанных с пищевыми продуктами. Способы оценки значимости факторов риска: определение существенных факторов риска. Вероятность и серьезность последствий факторов риска. Способы контроля факторов риска на предприятиях общественного питания. Меры контроля. Выбор требуемых средств контроля в рамках плана НАССР и в рамках ПООПУ			2	5	
Раздел 3. Проведение НАССР-анализа на предприятии общественного питания.	План НАССР. Схема производства. Схема НАССР-контроля. Определение предмета и объекта проведения НАССР-анализа. Описание продукта и способов его употребления. Создание схемы производства. Тип сведений. Верификация правильности производственной схемы непосредственно на производстве. Анализа факторов риска на предприятиях общественного питания. Структурированный подход к анализу факторов риска. Обеспечение требуемой детализации. Серьезность и существенность факторов риска: понятие риска и существенных факторов риска. Определение факторов риска, оценка реакции «доза-отклик», оценка степени подверженности. Определение мер контроля			2	5	
Раздел 4. Биологические, химические и физические факторы	Понятие биологических факторов риска. Биологические факторы риска и потребитель. Основные патогенные бактерии продуктов общественного питания: вирусы, паразиты и простейшие, грибы. Контроль биологических факторов риска: внутренние (продуктовые) факторы: значение pH и кислотность, органические кислоты, консерванты, активность воды, состав ингредиентов. Технологические факторы. Понятие химических факторов риска. Основные химические факторы риска: микотоксины, токсины рыбы, моллюсков и ракообразных, моющие средства, остатки пестицидов, аллергены, тяжелые металлы, нитраты			2	5	

	и нитриты, АБУ, остатки ветеринарных препаратов, синтетические пищевые добавки, полихлорированные дифенилы. Контроль химического факторов риска. Основные физические факторы риска: стекло, металлы, камни, кусочки древесины, амбарные вредители. Кон-троль физических факторов риска					
Раздел 5. Программа обеспечения обязательных предварительных условий. Разработка программ и систем безопасности пищевых продуктов	Основные определения. Стандарты и рекомендации. Краткое со-держание свода правил Кодекса Алиментариус относительно ПООПУ Учет производственных условий для соблюдения санитарно-гигиенических требований на предприятиях общественного питания. Валидизация и верификация ПООПУ на предприятиях общественного питания. Проработка вопросов безопасности про-дукции. Разработка рецептуры. Разработка безопасных техноло-гий. Роль безопасного сырья в разработке продукта. Оценка безопасности продукта: концепция безопасности продукта для здоровья, оценка сырья, технологические режимы			2	2	
ИТОГО	36			10	22	4

Учебно-методическое, информационное и материально-техническое обеспечение модуля

Практические занятия проходят в дистанционном формате с использованием электронных информационно-образовательных ресурсов указанных в списке литературы.

Для проведения промежуточной аттестации используются учебные аудитории, оснащенные техническими средствами обучения (мультимедийным и презентационным оборудованием) для представления учебной информации.

Отчет по заданиям СР – в устной или письменной форме. Контроль над СР – в рамках текущей аттестации.

	Содержание самостоятельной работы обучающихся	Задание для самостоятельной работы
1.	Введение в систему ХАССП. Подготовка и планирование создания системы ХАССП. Анализ факторов рисков и оценка рисков.	Приготовление и подача салатов винегрет и обжорка. Контроль температуры в толще овощей и мяса при нарезке при нарезке и смешении продуктов. Анализ факторов риска для салатов в условиях студенческой столовой. Составление плана ХАССП, контролируя ККТ.
2.	Факторы риска. Биологические, химические и физические факторы. Программа обеспечения обязательных предварительных условий. Разработка программ и систем безопасности пищевых продуктов.	Приготовление фруктового салата со сметаной. Приемка фруктов с визуальным анализом фруктов. Анализ фруктов на наличие микотоксинов. Мойка фруктов с контролем на наличие остаточных моющих средств. Анализ факторов риска в условиях кафе. Составление плана ХАССП, контролируя ККТ
3.	Применение ХАССП в общественном питании. Критические контрольные точки (ККТ).	Приготовление омлета с помидорами. Контроль наличия нитрат-ов в свежих помидорах. Контроль температуры в толще омлета. Анализ факторов риска в условиях комбината питания. Составление плана ХАССП, контролируя ККТ
4.	Проведение ХАССП-анализа на предприятии общественного питания.	Анализ качества салатов, изготавливаемый в ближайшем супермаркете, на наличие нитратов, свежести заправки и вложенных ингредиентов и полноты вложения продуктов

Литература:

1. Качалов В. А. Аудит систем менеджмента на соответствие требованиям ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001: практикум: в 2 т. / В. А. Качалов. - М.: ИздАТ. Т.2. - 2012. - 398 с. Фонд НТБ СамГТУ

2. Качалов, В. А. Аудит систем менеджмента на соответствие требованиям ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001: практикум: в 2 т. / В. А. Качалов. - М.: ИздАТ. Т.1. - 2012. - 637 с. Фонд НТБ СамГТУ

3. Микробиологические основы ХАССП при производстве пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.А. Галынкин [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Проспект Науки, 2016. — 288 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35861.html>. — ЭБС «IPRbooks» Электронный ресурс

Формы аттестации и оценочные материалы

Промежуточная аттестация осуществляется по двум разделам модуля в форме зачета (устный ответ на вопросы билета, в билете 2 вопроса).

Перечень вопросов к зачету:

1. Введение в систему ХАССП. История возникновения системы ХАССП. Принципы ХАССП. Применяемость системы ХАССП на различных предприятиях. Внешние побудительные причины для использования системы ХАССП. Проблемы эффективности внедрения системы ХАССП. Причины сбоев

2. Подготовка и планирование эффективной системы ХАССП. Кадровые ресурсы. Проверка исходного состояния и ГЭП-анализ. Анализ факторов риска и оценка рисков. Планирование проекта. Структура системы ХАССП. Способы планирования проекта. Подготовка плана проекта

3. Факторы риска, их значимость и контроль. Факторы риска и их значимость. Факторы риска и потребитель. Оценка значимости факторов риска. Способы контроля факторов риска на практике. Биологические факторы риска. Биологические факторы риска и потребитель. Основные патогенные бактерии пищевых продуктов. Вирусы. Паразиты и простейшие. Прионы.

4. Контроль биологических факторов риска. Внутренние (продуктовые) факторы. Технологические факторы. Химические факторы риска. Микотоксины. Токсины рыбы, моллюсков и ракообразных. Моющие средства. Остатки пестицидов. Аллергены и пищевая непереносимость. Тяжелые металлы. Нитриты, нитраты и N-нитрозосоединения. Полициклические ароматические углеводороды. Пластификаторы и другие добавки к полимерам. Остатки ветеринарных препаратов. Синтетические пищевые и технологические добавки. Полихлорированные дифенилы

5. Контроль химических факторов риска. Физические факторы риска. Стекло. Металлы. Камни. Кусочки древесины. Полимерные материалы. Амбарные вредители. Нежелательные части сырья

Контроль физических факторов риска. Радиологические факторы риска

6. Обязательные предварительные условия безопасности пищевых продуктов. Основные определения. Стандарты и рекомендации

7. Разработка программ и систем безопасности пищевых продуктов. Проработка вопросов безопасности продукции. Разработка рецептуры. Разработка безопасных технологий. Роль безопасного сырья в разработке продукта. Определение реального срока годности. Оценка безопасности продукции

8. Проведение ХАССП-анализа. План ХАССП. Схема производства. Схема ХАССП-контроля. Определение предмета и объекта. Описание продукта и способов его употребления. Создание схемы производства. Тип сведений. Верификация правильности производственной схемы непосредственно на производстве

9. Проведение анализа факторов риска. Структурированный подход к анализу факторов риска. Обеспечение требуемой детализации. Серьезность и существенность факторов риска. Определение мер контроля. Принятие решений относительно безопасности пищевых продуктов. Расположение ККТ. Использование дерева решений применительно к сырьевым материалам. Использование дерева решений применительно к технологическим стадиям. Операционные ПООПУ. Матрица (таблица) контрольных параметров ХАССП.

10. Внедрение плана. Предварительные меры. Проверка мер контроля и систем корректирующих воздействий. Требования к стадии внедрения и необходимые мероприятия. Верификация внедрения и подтверждение его завершения. Поддержание работоспособности системы ХАССП

11. Применение системы ХАССП в общественном питании. Факторы риска. Типовые меры контроля. Используемые подходы. Проблемы и решения. Некоторые особенности применения системы ХАССП в сетевых кафе и ресторанах

12. Использование принципов ХАССП на предприятиях общественного питания. Приготовление гамбургеров в сети предприятий быстрого питания. Мониторинг. Регистрация показателей. Верификация.

Форма аттестации: зачет

Критерии оценки: оценку за зачет формирует преподаватель данного модуля.

Критерии и показатели оценивания, необходимые для выставления оценки за зачет

Критерии оценки	Показатели, соотнесенные со шкалой оценивания	
	не зачтено	зачтено
Полнота и глубина ответов		
Решение задач, рассмотрение конкретных ситуаций		
Грамотность и научный стиль изложения		
Аргументированная защита основных положений		

1. Зачтено выставляется, если по всем критериям получены оценки «отлично», «хорошо», не более одного критерия «удовлетворительно».

2. Незачтено, если получено по критериям более одной неудовлетворительной оценки.

**Рабочая программа модуля «Товароведение и экспертиза
продуктов общественного питания»
Содержание модуля «Товароведение и экспертиза продуктов
общественного питания»**

Наименование раздела/ дисциплины/ темы	Содержание раздела/ дисциплины/ темы	ЛЗ / эл.ч.	ПЗ / ч.	ПЗ / эл.ч.	СР / ч.	Форма ПА / ч.
Раздел 1. Факторы, влияющие на качество продуктов в процессе хранения на предприятиях общественного питания. Консервирование продуктов. Естественная убыль продовольственных товаров. Классификация исходного сырья общественного питания	Консервирование продуктов. Естественная убыль продовольственных товаров. Классификация исходного сырья общественного питания.	2			6	Экзамен
Раздел 2. Овощи. Плоды. Орехоплодные. Грибы. Продукты переработки овощей, плодов и грибов. Мясо и мясные продукты. Рыба и рыбные товары. Молоко, молочные продукты и сыры. Пищевые жиры. Яичные товары. Крупа, мука и мучные изделия. Макароны изделия. Хлебобулочные, бараночные изделия и сухари. Крахмал, патока, мед, сахар и кондитерские изделия. Вкусовые товары. Алкогольные напитки. Слабоалкогольные напитки. Безалкогольные напитки	Классификация овощей. Ассортимент овощей. Болезни овощей. Упаковка и хранение овощей. Плоды. Химический состав и питательная ценность плодов. Классификация плодов. Ассортимент плодов. Орехоплодные. Болезни плодов. Упаковка и хранение плодов. Ассортимент макаронных изделий. Упаковка и хранение макаронных изделий. Химический состав и питательная ценность хлеба. Сырье и производство хлебных изделий. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. Показатели качества хлеба. Ассортимент бараночных изделий. Ассортимент сухарей.	2			6	
Раздел 3. Полуфабрикаты. Полуфабрикаты из мяса. Полуфабрикаты из птицы и дичи. Полуфабрикаты из рыбы. Полуфабрикаты из картофеля. Полуфабрикаты из овощей. Тесто. Холодные блюда и закуски. Соуса. Супы. Гарниры. Вторые блюда. Сладкие блюда. Мучные изделия. Мучные кулинарные изделия	Тема Породы скота. Строение тканей мяса. Химический состав и питательная ценность мяса. Убой и разделка туш. Созревание мяса. Виды мяса. Классификация мяса по термическому состоянию. Классификация мяса по упитанности. Сортная разделка мяса. Ассортимент мясных продуктов. Хранение мяса и мясных продуктов. Битая птица и дичь. Строение и химический состав тканей битой птицы и дичи. Классификация битой домашней птицы и дичи. Упаковка и хранение битой птицы и дичи. Химический состав и питательная ценность рыбы. Строение и классификация рыбы. Семейства рыб. Ассортимент рыбы и рыбных товаров. Хранение рыбных товаров. Молоко, молочные продукты и сыры. Химический состав и питательная ценность молока. Ассортимент молока и молочных продуктов. Молочнокислые продукты. Хранение молока и молочных продуктов. Ассортимент сыров. Показатели качества сыров. Упаковка и хранение сыров. Химический состав и питательная ценность жиров. Ассортимент пищевых жиров. Упаковка и хранение пищевых жиров. Полуфабрикаты из мяса. Полуфабрикаты из птицы и дичи. Полуфабрикаты из рыбы. Полуфабрикаты из картофеля. Полуфабрикаты из овощей. Тесто.	2			6	
ИТОГО	30	6			18	6

Учебно-методическое, информационное и материально-техническое обеспечение модуля

Лекционные занятия проходят в дистанционном формате с использованием электронных информационно-образовательных ресурсов указанных в списке литературы.

Для проведения промежуточной аттестации используются учебные аудитории, оснащенные техническими средствами обучения (мультимедийным и презентационным оборудованием) для представления учебной информации.

Отчет по заданиям СР – в устной или письменной форме. Контроль над СР – в рамках текущей аттестации.

	Содержание самостоятельной работы обучающихся	Задание для самостоятельной работы
1.	Холодные сладкие блюда. Горячие сладкие блюда. Мучные сладкие блюда. Сладкие соусы и сиропы. Сиропы. Напитки молочные прохладительные	Изучение методологии товароведной характеристики холодных блюд и соусов. Товароведный анализ образцов холодных блюд и соусов из торговой сети и предприятий общественного питания. Оформление презентации по методологии товароведной характеристики холодных блюд и соусов.
2.	Классификация овощей. Ассортимент овощей. Болезни овощей. Упаковка и хранение овощей. Плоды. Химический состав и питательная ценность плодов. Классификация плодов. Ассортимент плодов. Орехоплодные. Болезни плодов. Упаковка и хранение плодов.	Изучение методологии товароведной характеристики блюд из овощей. Товароведный анализ образцов блюд из овощей из торговой сети и предприятий общественного питания. Оформление презентации по методологии товароведной характеристики блюд из овощей.
3.	Химический состав и питательная ценность рыбы. Строение и классификация рыбы. Семейства рыб. Ассортимент рыбы и рыбных товаров. Хранение рыбных товаров. Молоко, молочные продукты и сыры. Химический состав и питательная ценность молока. Ассортимент молока и молочных продуктов. Молочнокислые продукты. Хранение молока и молочных продуктов. Ассортимент сыров. Показатели качества сыров. Упаковка и хранение сыров. Химический состав и питательная ценность жиров. Ассортимент пищевых жиров. Упаковка и хранение пищевых жиров.	Изучение методологии товароведной характеристики блюд и изделий из мяса и рыбы. Товароведный анализ образцов блюд и изделий из мяса и рыбы из торговой сети и предприятий общественного питания. Оформление презентации по методологии товароведной характеристики блюд и изделий из мяса и рыбы.
4.	Тема Породы скота. Строение тканей мяса. Химический состав и питательная ценность мяса. Убой и разделка туш. Созревание мяса. Виды мяса. Классификация мяса по термическому состоянию. Классификация мяса по упитанности. Сортная разделка мяса. Ассортимент мясных продуктов. Хранение мяса и мясных продуктов. Битая птица и дичь. Строение и химический состав тканей битой птицы и дичи. Классификация битой домашней птицы и дичи. Упаковка и хранение битой птицы и дичи.	Изучение методологии товароведной характеристики блюд и изделий из мяса и рыбы. Товароведный анализ образцов блюд и изделий из мяса и рыбы из торговой сети и предприятий общественного питания. Оформление презентации по методологии товароведной характеристики блюд и изделий из мяса и рыбы.
5.	Ассортимент макаронных изделий. Упаковка и хранение макаронных изделий. Химический состав и питательная ценность хлеба. Сырье и производство хлебных изделий. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. Показатели качества хлеба. Ассортимент бараночных изделий. Ассортимент сухарей.	Изучение методологии товароведной характеристики блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Товароведный анализ образцов блюд из круп, бобовых и макаронных изделий из торговой сети и предприятий общественного питания. Оформление презентации по методологии

	товароведной характеристики блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
--	---

Литература:

1. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. / под ред. А.И. Мглинца. Электрон. дан. и прогр. – СПб.: Троиц. мост, 2010. – 1 эл. опт. диск). Фонд НТБ СамГТУ
2. Товароведение и экспертиза плодоовощных и вкусовых товаров : учеб. пособие в схем. / О.Г. Чижикова, Е.С. Смертина, Л.А. Коростылева. - Ростов н/Д : МарТ : Феникс, 2010. - 207 с. Книжный фонд СамГТУ
3. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учеб. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Инфа-М, 2014. -751 с. Книжный фонд СамГТУ
4. Товароведение продовольственных товаров: учеб. / Н. С. Казанцева. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2010. - 399 с. Книжный фонд СамГТУ
5. Трыкова Т.А. Товароведение упаковочных материалов и тары [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Трыкова Т.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2010.— 212 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/734>.— ЭБС «IPRbooks»

Формы аттестации и оценочные материалы

Промежуточная аттестация осуществляется по трем разделам модуля в форме экзамена (устный ответ на вопросы билета, в билете 3 вопроса).

Перечень вопросов к экзамену:

1. Факторы, влияющие на качество продуктов в процессе хранения на предприятиях общественного питания. Консервирование продуктов. Естественная убыль продовольственных товаров. Классификация исходного сырья общественного питания.
2. Овощи. Химический состав и питательная ценность овощей. Классификация овощей. Ассортимент овощей. Болезни овощей. Упаковка и хранение овощей. Плоды. Химический состав и питательная ценность плодов. Классификация плодов. Ассортимент плодов. Орехоплодные. Болезни плодов. Упаковка и хранение плодов.
3. Грибы. Химический состав и питательная ценность грибов. Классификация грибов. Продукты переработки овощей, плодов и грибов. Ассортимент продуктов переработки овощей, плодов и грибов. Быстрозамороженные овощи и плоды. Стерилизованные баночные консервы. Жаренный и хрустящий картофель. Упаковка и хранение продуктов переработки овощей, плодов и грибов.
4. Мясо и мясные продукты. Породы скота. Строение тканей мяса. Химический состав и питательная ценность мяса. Убой и разделка туш. Созревание мяса. Виды мяса. Классификация мяса по термическому состоянию.

Классификация мяса по упитанности. Сортная разделка мяса. Ассортимент мясных продуктов. Хранение мяса и мясных продуктов. Битая птица и дичь. Строение и химический состав тканей битой птицы и дичи. Классификация битой домашней птицы и дичи. Упаковка и хранение битой птицы и дичи.

5. Рыба и рыбные товары. Химический состав и питательная ценность рыбы. Строение и классификация рыбы. Семейства рыб. Ассортимент рыбы и рыбных товаров. Хранение рыбных товаров. Молоко, молочные продукты и сыры. Химический состав и питательная ценность молока. Ассортимент молока и молочных продуктов. Молочнокислые продукты. Хранение молока и молочных продуктов. Ассортимент сыров. Показатели качества сыров. Упаковка и хранение сыров.

6. Пищевые жиры. Химический состав и питательная ценность жиров. Ассортимент пищевых жиров. Упаковка и хранение пищевых жиров.

7. Яичные товары. Строение и химический состав куриного яйца. Ассортимент яичных товаров. Упаковка и хранение яичных товаров.

8. Крупа, мука и мучные изделия. Химический состав и питательная ценность круп и муки. Ассортимент круп. Показатели качества круп. Ассортимент муки. Показатели качества муки. Упаковка и хранение крупы и муки.

9. Макароны изделия. Ассортимент макаронных изделий. Упаковка и хранение макаронных изделий.

10. Хлебобулочные, бараночные изделия и сухари. Химический состав и питательная ценность хлеба. Сырье и производство хлебных изделий. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. Показатели качества хлеба. Ассортимент бараночных изделий. Ассортимент сухарей.

11. Крахмал, патока, мед, сахар и кондитерские изделия. Крахмал. Патока. Мед. Сахар. Кондитерские изделия. Упаковка и хранение крахмала. Патоки, меда, сахара и кондитерских изделий.

12. Вкусовые товары. Ассортимент вкусовых товаров. Пряности. Приправы. Поваренная соль. Пищевые кислоты. Разрыхлители теста. Пищевые красители, студнеобразующие вещества, эмульгаторы. Алкогольные напитки. Слабоалкогольные напитки. Безалкогольные напитки. Хранение вкусовых товаров.

13. Полуфабрикаты. Полуфабрикаты из мяса. Полуфабрикаты из птицы и дичи. Полуфабрикаты из рыбы. Полуфабрикаты из картофеля. Полуфабрикаты из овощей. Тесто.

14. Холодные блюда и закуски. Бутерброды. Салаты. Винегреты. Рыбные холодные блюда и закуски. Мясные холодные блюда и закуски.

15. Соуса. Холодные соусы и заправки. Горячие соусы. Соуса на мясном бульоне. Соусы на рыбном бульоне. Соусы на грибном бульоне. Сметанные соусы. Молочные соусы. Яично-масляные соусы.

16. Супы. Горячие супы. Холодные супы.

17. Гарниры.

18. Вторые блюда. Рыбные блюда. Блюда из мускула морского гребешка. Мясные блюда. Блюда из субпродуктов. Блюда из птицы и дичи. Овощные блюда. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из творога и яиц.

19. Сладкие блюда. Холодные сладкие блюда. Горячие сладкие блюда. Мучные сладкие блюда. Сладкие соусы и сиропы. Сиропы. Напитки молочные прохладительные.

20. Мучные изделия. Мучные кулинарные изделия. Пирожки печеные. Пирожки жареные. Пончики. Беяши. Расстегаи. Пироги весовые. Кулебяки. Ватрушки. Прочие изделия.

Форма аттестации: экзамен

Критерии оценки: оценку за экзамен формирует преподаватель данного модуля.

Критерии и показатели оценивания, необходимые для выставления оценки за экзамен

Критерии оценки	Показатели, соотнесенные со шкалой оценивания			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
Полнота и глубина ответов				
Решение задач, рассмотрение конкретных ситуаций				
Грамотность и научный стиль изложения				
Аргументированная защита основных положений				

1. Оценка «отлично» выставляется, если по всем критериям получены оценки «отлично», не более одного критерия «хорошо».

2. Оценка «хорошо» выставляется, если по всем критериям получены оценки «хорошо» и «отлично», не более одного критерия «удовлетворительно».

3. Оценка «удовлетворительно» выставляется, если по всем критериям оценки положительные, не более одного критерия «неудовлетворительно».

4. Оценка «неудовлетворительно», если получено по критериям более одной неудовлетворительной оценки.