

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 04.06.2026 13:51:23
Уникальный программный ключ
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9531e605f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

05.12.2025 г.
протокол № 4
Зав. кафедрой Чугунова О.В.

Утверждена
Советом по учебно-методическим
вопросам и качеству образования

16 декабря 2025 г.
протокол № 4
Председатель Карх Д.А.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Управление бизнес-процессами в индустрии питания
Форма обучения	очно-заочная
Год набора	2026
Разработана:	
Доцент, к.т.н.	
Минниханова Е.Ю.	

Екатеринбург
2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	3
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	15
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	16
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	17
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	19
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	19
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	20
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	21

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы магистратуры, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 14.08.2020 г. № 1028)
---------	---

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины (модуля) является систематизация, обобщение и углубление знаний о технологическом процессе производства кулинарных изделий и блюд с позиций современных представлений рационального использования сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителей.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части учебного плана.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация	Часов					З.е.
	Всего за семестр	Контактная работа .(по уч.зан.)			Самостоятель ная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Лаборато рные		
Семестр 1						
Зачет	108	24	8	16	84	3
Семестр 2						
Экзамен	108	16	8	8	65	3
	216	40	16	24	149	6

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ИД-1.ОПК-2 Знать: технологические процессы производства кулинарной продукции различных категорий потребителей
	ИД-2.ОПК-2 Уметь: анализировать технологические процессы производства продукции с целью выявления потерь на всех стадиях (этапах) и разрабатывать мероприятия по их снижению

ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ИД-3.ОПК-2 Иметь практический опыт: использования принципов совершенствования технологических процессов производства кулинарной продукции с целью рационализации питания населения, в том числе различных категорий потребителей
ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ИД-1.ОПК-4 Знать: методы моделирования и проектирования различных технологических процессов производства продуктов питания; специализированные программные продукты в сфере общественного питания
	ИД-2.ОПК-4 Уметь: применять методы моделирования и проектирования технологических процессов производства продуктов питания различного состава и назначения; применять специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач
	ИД-3.ОПК-4 Иметь практический опыт: использования методов моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продуктов питания различного назначения с использованием специализированных программ

Профессиональные компетенции (ПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
технологический	

ПК-4 Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-1.ПК-4 Знать: Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Принципы стратегического планирования развития производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков организаций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Методы математического моделирования технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Методы проведения расчетов для проектирования организаций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций Показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
---	---

ПК-4 Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-2.ПК-4 Знать: Показатели патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии
---	--

ПК-4 Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-3.ПК-4 Уметь: Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий и производства перспективной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и улучшения качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Составлять рецептурные композиции новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
---	---

ПК-4 Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-4.ПК-4 Уметь: Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов организаций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов Осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования организаций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Проводить патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий и производства перспективной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданными функциональным составом и свойствами Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
---	---

ПК-4 Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-5.ПК-4 Иметь практический опыт: Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований с целью поиска и разработки новых эффективных прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Стратегическое планирование развития производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований Создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, оценивать влияние новых технологий, новых видов сырья, технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Разработка проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
---	---

ПК-4 Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-6.ПК-4 Иметь практический опыт: Подбор существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Проведение патентных исследований и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований с целью поиска и разработки новых эффективных прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Проведение исследований свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии Разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
---	--

ПК-5 Управление испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-1.ПК-5 Знать: Порядок проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Методы оценки соответствия опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов требованиям проектной документации Структура рецептурно-компонентных и технологических решений и их корректировка при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции Показатели конкурентоспособности и потребительских качеств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Факторы обеспечения производства конкурентоспособных продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и сокращения материальных и трудовых затрат на их изготовление Методы организации труда при внедрении новой техники в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Порядок оформления рационализаторских предложений по совершенствованию технологии и производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для подготовки заключений о целесообразности их использования Показатели промышленной безопасности, профилактики производственного травматизма, профессиональных заболеваний на производстве новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Методы обеспечения экологической чистоты технологических процессов производства новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
--	---

ПК-5 Управление испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-2.ПК-5 Знать: Виды нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
--	---

ПК-5 Управление испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-3.ПК-5 Уметь: Проводить пусконаладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Проводить стандартные и сертификационные испытания при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Проводить оценку соответствия требованиям проектной документации опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции Выявлять факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Разрабатывать программы организационно-технических мероприятий по совершенствованию организации труда и внедрению новой техники при производстве новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Разрабатывать обучающие программы повышения квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Оформлять рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
--	--

ПК-5 Управление испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-4.ПК-5 Уметь: Организовывать работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе проведения испытаний и внедрения прогрессивных технологий производства новых продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Разрабатывать нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ИД-5.ПК-5 Иметь практический опыт: Организация проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Организация выпуска опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации Корректировка рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-5 Управление испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-6.ПК-5 Иметь практический опыт: Внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для обеспечения производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление Координация текущей производственной деятельности в организации, включая разработку программ совершенствования организации труда, внедрения новой техники, организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей, совершенствованию технологии и контролю их выполнения в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Обучение и повышение квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Рассмотрение рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для подготовки заключений о целесообразности их использования Организация работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
---	--

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов						
	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа .(по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 1		108					
Тема 1.	Моделирование и проектирование технологических процессов (ОПК-2, ОПК-4, ПК-4, ПК-5)	108	8	16		84	
Семестр 2		81					

Тема 2.	Технологические процессы производства функциональной продукции для различных категорий потребителей (ОПК-2, ОПК-4, ПК-4, ПК-5)	36	4	4		28	
Тема 3.	Классификация и характеристика способов кулинарной обработки продовольственного сырья (ОПК-2, ОПК-4, ПК-4, ПК-5)	45	4	4		37	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Тема 1-2	Контрольная работа 1	Контрольная работа по теме 1 включает 13 вопросов, по теме 2 - 9 вопросов.	5 баллов
Тема 3	Контрольная работа 2	Контрольная работа состоит из 5 заданий.	5 баллов
тема 3	Контрольная работа 3	Контрольная работа состоит из 5 заданий.	5 баллов
Промежуточная аттестация (Приложение 5)			
1 семестр (За)	Билет для зачета	Билет состоит из двух теоретических вопросов.	зачет
2 семестр (Эк)	Экзаменационный билет	Билет содержит два теоретических вопроса и один практический.	50-100 баллов

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущий контроль. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течение семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущего контроля, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончании дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончании формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения профессиональных задач
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Содержание лекций

Тема 1. Моделирование и проектирование технологических процессов (ОПК-2, ОПК-4, ПК-4, ПК-5)
Моделирование и проектирование технологических процессов, фирменных кулинарных изделий и блюд на предприятиях общественного питания. Анализ и совершенствование технологических процессов изготовления кулинарной продукции с целью рационализации питания населения, в т.ч. различных категорий потребителей

Тема 2. Технологические процессы производства функциональной продукции для различных категорий потребителей (ОПК-2, ОПК-4, ПК-4, ПК-5)
Технологические процессы производства кулинарной продукции различных категорий потребителей. Нормативная и техническая документация. Технологический процесс изготовления кулинарной продукции для различных категорий потребителей. Классификация и ассортимент кулинарной продукции. Методы моделирования и проектирования различных технологических процессов производства продуктов питания.

Тема 3. Классификация и характеристика способов кулинарной обработки продовольственного сырья (ОПК-2, ОПК-4, ПК-4, ПК-5)
Классификация и характеристика способов кулинарной обработки продовольственного сырья. Принципы составления рецептур на продукцию общественного питания. Особенности изготовления кулинарной продукции промышленными способами

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

Тема 2. Технологические процессы производства функциональной продукции для различных категорий потребителей (ОПК-2, ОПК-4, ПК-4, ПК-5)

Отработка ассортимента кулинарной продукции

Тема 3. Классификация и характеристика способов кулинарной обработки продовольственного сырья (ОПК-2, ОПК-4, ПК-4, ПК-5)

Разработка стандарта организации на ассортимент кулинарной продукции

7.3. Содержание самостоятельной работы

Тема 2. Технологические процессы производства функциональной продукции для различных категорий потребителей (ОПК-2, ОПК-4, ПК-4, ПК-5)
Технологические процессы производства кулинарной продукции различных категорий потребителей. Нормативная и техническая документация. Технологический процесс изготовления кулинарной продукции для различных категорий потребителей. Классификация и ассортимент кулинарной продукции. Методы моделирования и проектирования различных технологических процессов производства продуктов питания.

Тема 3. Классификация и характеристика способов кулинарной обработки продовольственного сырья (ОПК-2, ОПК-4, ПК-4, ПК-5)
Классификация и характеристика способов кулинарной обработки продовольственного сырья.
Принципы составления рецептур на продукцию общественного питания. Особенности изготовления кулинарной продукции промышленными способами

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ
Не предусмотрено

7.4. Электронное портфолио обучающегося
Материалы не размещаются в портфолио

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
не предусмотрена

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
не предусмотрено

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ
<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

1. Беляева М. А. Многокритериальная оптимизация тепловой обработки мясных полуфабрикатов с использованием современных электрофизических методов нагрева: монография. - Москва: РУСАЙНС, 2023. - 241, [1]
2. Джум Т. А., Тамова М. Ю. Инновации в индустрии питания [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Краснодар: КубГТУ, 2023. - 379 – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/413645>
3. Пасько О. В., Автюхова О. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2024. - 268 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/538580>

Дополнительная литература:

2. Чугунова О. В., Заворохина Н. В. Использование методов дегустационного анализа при моделировании рецептур пищевых продуктов с заданными потребительскими свойствами [Электронный ресурс]: [монография]. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2010. - 148 – Режим доступа: <http://lib.usue.ru/resource/free/11/m473437.pdf>
3. Чугунова О. В., Крюкова Е. В., Гращенко Д. В. Технологии продукции общественного питания. Учебное пособие. [в 2 частях]. Ч. 1. Физико-химические процессы в технологии приготовления блюд [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2016. - 198 – Режим доступа: <http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/16/p487076.pdf>
4. Крюкова Е. В., Минниханова Е. Ю., Чугунова О. В. Технологии продукции общественного питания. Учебное пособие. [в 2 частях]. Ч. 2. Теоретические основы технологии и организации производства продукции общественного питания [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: Издательство УрГЭУ, 2019. - 152 – Режим доступа: <http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/19/p492585.pdf>

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Astra Linux Common Edition. Договор №0417-ПО/2019 от 08.05.2019, Акт №Sk000343 от 24.05.2019 и Контракт № 35-У/2018 от 13.06.2018, Акт № УТ213 от 17.12.2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Консультант+. Договор № 143/223-У/2025 от 02.12.2025 Срок действия лицензии до 31.12.2026

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии - без ограничения срока

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену

К зачету

- 1 Нормативная документация на изготовление продукции общественного питания (ГОСТ, ГОСТ Р, СТО, ТИ)
- 2 Организация приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов
- 3 Организация транспортирования продовольственного сырья и пищевых продуктов
- 4 Организация хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов
- 5 Подготовка продовольственного сырья и пищевых продуктов к тепловой обработке (этапы, последовательность действий)
- 6 Виды варки полуфабрикатов, основные отличия, характеристика готовой продукции
- 7 Виды жарки полуфабрикатов, основные отличия, характеристика готовой продукции
- 8 Комбинированные способы тепловой обработки полуфабрикатов, основные отличия, характеристика готовой продукции
- 9 Вспомогательные способы тепловой обработки полуфабрикатов, основные отличия, характеристика готовой продукции
- 10 Основные этапы изготовления кулинарной продукции на предприятиях общественного питания
- 11 Основные этапы изготовления кулинарной продукции на предприятиях общественного питания с полным технологическим циклом
- 12 Основные этапы изготовления кулинарной продукции на предприятиях общественного питания с неполным технологическим циклом
- 13 Тепловая обработка блюд из мяса
- 14 Тепловая обработка блюд из рыбы
- 15 Тепловая обработка блюд из морепродуктов
- 16 Тепловая обработка блюд из овощей
- 17 Тепловая обработка блюд из круп
- 18 Тепловая обработка блюд из птицы
- 19 Тепловая обработка блюд из бобовых
- 20 Тепловая обработка блюд из макаронных изделий
- 21 Тепловая обработка блюд из творога
- 22 Тепловая обработка блюд из яиц
- 23 Разработка рецептур на кулинарную продукцию предприятий общественного питания
- 24 Технологическая документация на продукцию общественного питания. Назначение и содержание
- 25 Промышленный способ изготовления продукции общественного питания. Особенности технологической схемы изготовления, документация
- 26 Особенности разработки технологических карт на продукцию общественного питания
- 27 Особенности разработки технико-технологических карт на продукцию общественного питания
- 28 Особенности и последовательность разработки стандартов организаций
- 29 Новые технологии изготовления продукции общественного питания. Sous Vide – особенности применения, технологическая схема
- 30 Новые технологии изготовления продукции общественного питания. Cook&Chill – особенности применения, технологическая схема

К экзамену

- 1 Механическая и гидромеханическая обработка сырья и приготовление кулинарных полуфабрикатов
- 2 Организация приемки, транспортирования и хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов
- 3 Тепловая обработка полуфабрикатов и приготовление кулинарной продукции
- 4 Классификация кулинарной продукции на предприятиях общественного питания

- 5 Технологическая схема изготовления кулинарной продукции
- 6 Основные стадии технологического процесса изготовления продукции с полным и неполным технологическим циклом
- 7 Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов
- 8 Принципы составления рецептур на продукцию общественного питания
- 9 Сборники технических нормативов для предприятий общественного питания. Назначение и содержание
- 10 Технологическая документация на продукцию (технологические, технико-технологические карты, технологические инструкции)
- 11 Методика разработки новых и фирменных изделий (блюд) на кулинарную продукцию
- 12 Стандарты организаций
- 13 Технологическая схема изготовления продукции по технологии Sous Vide
- 14 Технологическая схема изготовления продукции по технологии Cook&Chill
- 15 Особенности технологического процесса изготовления продукции промышленным способом
- 16 Общественное питание как отрасль народного хозяйства страны. Цели и задачи общественного питания. Проблемы отрасли. Технологические принципы производства продукции различного назначения.
- 17 По каким признакам классифицируется продукция общественного питания?
- 18 Что такое технологический процесс производства. Характеристика его стадий. Современное технологическое оборудование, применяемое на предприятиях общественного питания. Дайте определение в соответствии с ГОСТ 31985—2013 сырью, полуфабрикатам, кулинарной продукции.
- 19 Классификация и характеристика способов кулинарной обработки, применяемых при производстве продукции общественного питания.
- 20 Характеристика механических и гидромеханических способов обработки сырья.
- 21 Характеристика биохимических и химических способов обработки сырья.
- 22 Характеристика способов тепловой обработки продуктов.
- 23 Технологические принципы производства продукции общественного питания.
- 24 Какие технологические приемы применяют для сохранения витаминов?
- 25 Почему кислые продукты закладываются в овощные супы в конце варки?
- 26 Как обеспечивается однородная стабильная консистенция пюреобразных супов?
- 27 Особенности подготовки сырья при производстве мучных изделий.
- 28 Опишите технологию производства дрожжевого теста безопарным и опарным способом. Укажите преимущество и недостатки.
- 29 Опишите технологию дрожжевого слоеного теста.
- 30 Какие существуют виды пресного теста? Опишите технологию.
- 31 Опишите способы разрыхления теста.
- 32 Какие виды сырья используют для фаршей при приготовлении мучных блюд и кулинарных изделий. Опишите технологию фаршей.
- 33 Новые направления разработки новой технологии и ассортимента продукции. Современные технологии в общественном питании.

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету

Номер задания	Правильный ответ	Содержание задания	Компетенция
<i>Задания открытого типа</i>			
1		_____ предприятия общественного питания - это совокупность операций по производству, реализации продукции и организации ее потребления.	ОПК-2
2		К комбинированным схемам извлечения полезных веществ из пищевого сырья, включающие прессование, а затем экстракцию, выход полезных веществ увеличивается до _____	ОПК-2
3		Красящее вещество наиболее устойчивое к тепловой обработке называется _____	ОПК-2
4		_____ продуктов позволяет избежать вредного влияния кислорода на пищевые продукты и тем самым увеличить их срок хранения до 5 раз.	ОПК-2
5		Часть производственного процесса, связанная с производством готовой продукции, в результате которой происходит изменения химического состава, физико-химических свойств и структурно-механических характеристик объекта производства, относится к _____ процессам	ОПК-2
6		основа системы _____ в комбинированном использовании высокотехнологичного оборудования: пароконвекционной (конвекционной) печи и камеры (шкафа) интенсивного охлаждения	ПК-4
7		При низкотемпературном замораживании (-40°C и ниже) в изделиях образуются _____ кристаллы льда	ПК-4
8		При какой температуре производят шоковую заморозку	ПК-4
9		Структура изделий существенно меняется при _____ замораживании	ПК-4
10		При какой температуре изделие, приготовленное в пароконвектомате по технологии Cook&Chill, помещается в аппарат интенсивного охлаждения?	ПК-4
11		Подход, позволяющий рассматривать сочетание отдельных операций и явлений, как единое целое при решении отдельных вопросов совершенствования технологических процессов, называется _____	ОПК-4
12		Принципами какой теорией пользуются при проектировании пищевых продуктов сложного сырьевого состава	ОПК-4
13		В соответствии с концепцией OEE (Overall Equipment Effectiveness) общая эффективность линии по очистке картофеля (OEE), составила 60%. Какому уровню (неудовлетворительному, удовлетворительному, хорошему) соответствует данный показатель?	ОПК-4
14		В соответствии с концепцией OEE (Overall Equipment Effectiveness) общая эффективность линии по выработке макаронных изделий (OEE), составила 80%. Какому уровню (неудовлетворительному, удовлетворительному, хорошему) соответствует данный показатель?	ОПК-4

		хорошему) соответствует данный показатель?	
15		В соответствии с концепцией ОЕЕ (Overall Equipment Effectiveness) общая эффективность линии по очистке и нарезке овощей (ОЕЕ), составила 73%. Какому уровню (неудовлетворительному, удовлетворительному, хорошему) соответствует данный показатель?	ОПК-4
16		Сколько ккал составляет 1 грамм окисления углеводов?	ПК-5
17		Сколько ккал составляет 1 грамм окисления жира?	ПК-5
18		Коэффициент перевода ккал ккал в кДж	ПК-5
19		Биологическая ценность белка пищи зависит от содержания в нем	ПК-5
20		Питание с учетом потребностей организма – это _____ питание?	ПК-5
<i>Задания закрытого типа</i>			
1		Методология, основанная на выделении ключевого нутриента моделирования и оптимизации его качества называется а) квалитетическая мультипликативная модель б) экспериментально-статистическое моделирование в) симплекс-метод г) статистическое моделирование	ОПК-4
2		Дайте наиболее полное определение современному понятию «проектирование пищевых продуктов»: А) процесс создания рациональных рецептур, способных обеспечить высокий уровень адекватности комплекса свойств пищевого продукта требованиям потребителя и нормируемым величинам содержания нутриентов и энергии Б) процесс создания рецептур, способных обеспечить в полной степени все нормируемые величины содержания нутриентов и энергетической ценности в) процесс создания рациональных рецептур, способных обеспечить высокий уровень адекватности комплекса свойств пищевого продукта требованиям потребителя	ОПК-4
3		Системное проектирование многокомпонентных продуктов позволяет: а) регулировать потребительские предпочтения продуктов питания б) регулировать химический состав продуктов в соответствии с современными требованиями науки о питании в) регулировать себестоимость новых продуктов питания	ОПК-4
4		При проектировании специализированных продуктов питания необходимо оценивать их химический состав с учетом количественной макронутриентной классификации. К группе белково-жировых продуктов относятся те продукты, для которых справедливы неравенства а) $75\% \geq Ж > 50\%$; $50\% \geq У > 25\%$; $25\% > Б > 5\%$ б) $75\% \geq У > 50\%$; $50\% \geq Ж > 25\%$ в) $75\% \geq Б > 50\%$; $50\% \geq Ж > 25\%$	ОПК-4,
5		Использование математических систем каких программ позволяет творчески разрабатывать рецептуру пищевых многокомпонентных продуктов с заданной пищевой, биологической и энергетической ценностью:	ОПК-4

		а) Matlab, Statistika, Excel, AutoCAD, MathCAD б) MathCAD, Maple, Mathematica, Matlab, Statistika, Excel в) Matlab, Statistika, Excel, AutoCAD, MathCAD, Maple	
6		Качественное соблюдение принципа оптимального использования сырья при совершенствовании технологических процессов определяется: а) степенью использования полезных компонентов сырья; б) уровнем комплексности переработки сырья; в) степенью утилизации отходов по назначению	ПК-5
7		Рецептурные задачи относят к разделу: а) оперативного программирования; б) линейного программирования; в) функционального программирования.	ПК-5
8		Идеальная сбалансированность продукта будет достигнута тогда, когда а) частные критерии желательности будут приближаться к единице б) частные критерии желательности будут равны единице в) частные критерии желательности будут больше единице	ПК-5
9		Дайте наиболее полное определение современному понятию «проектирование пищевых продуктов»: А) процесс создания рациональных рецептур, способных обеспечить высокий уровень адекватности комплекса свойств пищевого продукта требованиям потребителя и нормируемым величинам содержания нутриентов и энергии Б) процесс создания рецептур, способных обеспечить в полной степени все нормируемые величины содержания нутриентов и энергетической ценности в) процесс создания рациональных рецептур, способных обеспечить высокий уровень адекватности комплекса свойств пищевого продукта требованиям потребителя	ПК-5
10		Создание новых продуктов питания осуществляется в соответствии со следующими основными принципами: а) определение гигиенической безопасности новых источников сырья и готовых пищевых продуктов, согласно имеющимся гигиеническим требованиям, предъявляемым органами здравоохранения; сочетание органолептических показателей новых продуктов с предпочтениями потребителей, традициями и национальными особенностями в питании отдельных групп населения; б) сбалансированность продуктов по содержанию основных нутриентов, стойкость при хранении, доступность для потребителя; в) указание направленности продукта, характеризующейся определённой пищевой и биологической ценностью; осуществление целенаправленного контроля показателей	ПК-5

		качества со стороны государственных органов. Г) верны все ответы	
11		Производный соуса белого А - паровой; Б - луковый; В - сухарный	ОПК-2
12		Назовите соус по предложенному набору продуктов: растительное масло, уксус, соль, сахар, перец. А - польский; Б - майонез; В - заправка салатная	ОПК-2
13		Для приготовления каких соусов используют коричневый бульон? А - красных; Б - белых; В - сметанных	ОПК-2
14		Производный соуса красного А - луковый; Б - голландский; В - томатный	ОПК-2
15		Выберите температуру выпечки штучных изделий из песочного теста: А. 210- 220 С Б. 230- 250 С В. 260- 270 С	ОПК-2
16		Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для: а) разрыхления; б) снижения упругих свойств теста; в) пенообразования.	ПК-4
17		Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обуславливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость? а) минеральные; б) белковые; в) органические	ПК-4
18		На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают: а) яйцепродукты и мука; б) сахар и мука; в) крахмал и мука	ПК-4
19		На водопоглотельную способность муки влияет ее ... а) дисперсность; б) зольность; в) кислотность.	ПК-4
20		При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ – ... а) декстринов; б) студней; в) меланоидинов.	ПК-4

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к экзамену

Номер задания	Правильный ответ	Содержание задания	Компетенция
<i>Задания открытого типа</i>			
1		До какой температуры охлаждается изделие,	ОПК-2

		приготовленное в пароконвектомате по технологии Cook&Chill, в аппарате интенсивного охлаждения?	
2		Подход, позволяющий рассматривать сочетание отдельных операций и явлений, как единое целое при решении отдельных вопросов совершенствования технологических процессов, называется _____	ОПК-2
3		Интенсификация теплообменных процессов вследствие измельчения продуктов, обеспечивающего большую площадь соприкосновения с греющей поверхностью и установление предпочтительных значений температуры теплоносителя, являются способами реализации принципа совершенствования технологических процессов сокращения процесса	ОПК-2
4		Процессы, создающие условия для нормального хода основного процесса производства, называются процессами	ОПК-2
5		Сущность метода использования технологии _____ - приготовления пищи, запечатанной в герметичный пластиковый мешок на водяной бане дольше, чем обычное время приготовления	ОПК-2
6		кулинарный термин, который используется для обозначения медленного приготовления пищевых продуктов в воде	ПК-4
7		Какова обычно температура в водяной бане при использовании технологии Су-вид?	ПК-4
8		Какое тесто готовят без использования муки	ПК-4
9		Поглощение газов, паров или жидкостей поверхностным шаром твердого тела или жидкости называется: _____ -	ПК-4
10		После какой операции выполняется «окончательная расстойка» при хлебопечении?	ПК-4
11		Расчет воды при производстве хлеба подсчитывается по формуле	ОПК-2
12		Нагревание продукта с жиром или без него при температуре 120° С	ОПК-2
13		На сколько групп делится ассортимент предприятия общественного питания при использовании АВС-анализа?	ОПК-2
14		Энергетическая ценность 100 гр. продукта с составом: 3,0% - жира; 1,5% - белка и 10,0% - углевода составляет _____	ОПК-4
15		Средней физиологической нормой соотношения между белками, жирами и углеводами при является _____	ОПК-4
16		Рецептурные задачи относят к разделу _____ программирования	ОПК-4
17		Идеальная сбалансированность продукта будет достигнута тогда, когда частные критерии желательности будут равны _____	ОПК-4
18		В продуктах питания белки, жиры и углеводы, участвующие в процессе биологического окисления, выделяют в среднем 38,8 кДж энергии из 1 г жира, 17,2 кДж из 1 г белка, 15,7 кДж из 1 г углеводов. С учетом данных значений математическая модель энергетической ценности проектируемого продукта, отнесенная к 100 г массы, имеет вид _____, кДж/100 г	ОПК-4
19		_____ метод расчета рецептуры	ПК-5

		основан на решении системы уравнений с тремя или четырьмя неизвестными.	
20		_____ – стратегия изучения биосистем, каковыми, в частности, являются технологические процессы производства продуктов питания.	ПК-5
21		_____ отражает закон сохранения массы вещества, согласно которому во всякой замкнутой системе масса веществ, вступающих в реакцию, равна массе веществ, образующихся в результате этого взаимодействия. В условиях пищевых производств _____ называют продуктивным расчетом и выполняют его на основе химического анализа сырья и нормируемых расходов ценных компонентов.	ПК-5
22		_____ — отношение количества фактически полученного конечного продукта к содержанию этого продукта в исходном сырье.	ПК-5
23		_____ — совокупность числовых значений отдельных параметров, характеризующих среду или рабочую зону, в которой происходит данный технологический процесс.	ПК-5
<i>Задания закрытого типа</i>			
1		В результате механической обработки сырья получают: а) заготовочное сырьё б) полуфабрикаты в) готовую продукцию г) кулинарное изделие	ОПК-2
2		Последовательность основных этапов технологии Cook&Chill (выберите наиболее верный ответ) а) подготовка и санитарная обработка продуктов, их герметизация, приготовление при помощи тепловой обработки несколькими способами, интенсивное охлаждение с последующей регенерацией после транспортировки на точке сбыта или месте раздачи б) герметизация продуктов, приготовление при помощи тепловой обработки несколькими способами, интенсивное охлаждение с последующей регенерацией после транспортировки на точке сбыта или месте раздачи в) подготовка и санитарная обработка продуктов, их герметизация, приготовление при помощи тепловой обработки несколькими способами, охлаждение с последующей регенерацией после транспортировки на точке сбыта или месте раздачи	ОПК-2
3		Основные преимущества использования технологии су-вид: а) полное сохранение вкуса и аромата, сочность блюда, реакция Майяра, отсутствие денатурации белков мышечной ткани мяса б) полное сохранение вкуса и аромата, сочность блюда, сохранение свежести овощей, отсутствие денатурации белков мышечной ткани мяса в) полное сохранение вкуса и аромата, реакция Майяра, отсутствие денатурации белков мышечной ткани мяса	ОПК-2
4		Что такое технология «Фрай топ» а) интенсивная заморозка готовых кулинарных изделий б) приготовление на сплошной варочной поверхности большого количества однотипных изделий из мяса, рыбы и овощей	ОПК-2

		в) приготовление на сплошной жарочной поверхности большого количества однотипных изделий из мяса, рыбы и овощей	
5		Основное преимущество использования технологии «Фрай топ»: а) сокращение использования жира при жарке, а в жирных продуктах уменьшение его содержания за счёт вытапливания б) сокращение времени для жарки изделий в) сокращение времени для варки изделий, улучшение органолептических показателей готового изделия	ОПК-2
6		По способу приготовления тесто может быть а) дрожжевым; б) скорым; в) суточным г) все ответы верны	ПК-4
7		Что из перечисленного не является бутербродом? а) Сэндвичи б) Канапе в) Тарталетки	ПК-4
8		Какие виды крахмала не используются в кулинарии? а) молочный крахмал, б) картофельный крахмал; в) кукурузный крахмал.	ПК-4
9		Что придает аромат чаю? а) дубильные вещества б) эфирные масла в) экстрактивные вещества	ПК-4
10		В каких пищевых продуктах содержатся элементы йод и фтор в количествах, достаточных для организма человека? а) морские рыбы, водоросли; б) крупы, в) овощи, фрукты.	ПК-4
11		В каких пищевых продуктах содержатся элементы йод и фтор в количествах, достаточных для организма человека? а) водоросли; б) крупы, в) овощи, фрукты.	ОПК-4
12		Одна из пищевой ценности растительных продуктов – а) содержит витамин С, б) содержит животный белок; в) белок мяса является строительным материалом тела	ОПК-4
13		Биологическая эффективность жиров растительного происхождения обусловлена содержанием: а) содержанием насыщенных жиров б) содержанием полиненасыщенных жирных кислот в) содержанием арахидоновой жирной кислоты	ОПК-4
14		Наиболее полезный кисель для организма человека? а. из клюквы б. из овса ("Геркулеса") в. из яблок	ОПК-4
15		Как называется очень полезная съедобная водоросль? а. Морская капуста б. Морской огурец	ОПК-4

		в. Морской укроп	
16		В чем преимущества использования растительного сырья при проектировании продуктов питания? а) лучше усваивается б) дешевое в) более приближено к потребностям человеческого организма	ПК-5
17		Биологическая эффективность жиров растительного происхождения обусловлена содержанием: а) содержанием насыщенных жиров б) содержанием полиненасыщенных жирных кислот в) содержанием арахидоновой жирной кислоты	ПК-5
18		Какие изменяемые критерии используются наиболее часто при проектировании (моделировании) продукции общественного питания? а) масса брутто б) масса нетто в) пищевая ценность г) потери при механической обработке	ПК-5
19		При организации рационального питания детей дошкольного возраста (3...6 лет) учитывают соотношение между белками, жирами и углеводами в их ежедневном рационе. Оно должно составлять: а) 1:1:4 б) 2:2:4 в) 1:2:3	ПК-5
20		Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для: а) разрыхления; б) снижения упругих свойств теста; в) пенообразования.	ПК-5

