ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и сервиса

ЮУрГУ
Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Эрлих В. В.
Пользователь: erlikhvv
Дата подписания: 28.10.2021

В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П1.15.02 Технология ресторанной продукции
для направления 43.03.01 Сервис
уровень Бакалавриат
профиль подготовки Ресторанный сервис
форма обучения заочная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.

ЮУрГУ
Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 28.10.2021

А. Д. Тошев

Разработчик программы,
к.техн.н., доц., доцент (кн)

ЮУрГУ
Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Щербакова Е. И.
Пользователь: shcherbakovaei
Дата подписания: 27.10.2021

Е. И. Щербакова

СОГЛАСОВАНО

Руководитель образовательной программы
д.техн.н., проф.

ЮУрГУ
Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 28.10.2021

А. Д. Тошев

Челябинск

1. Цели и задачи дисциплины

Курс «Технология ресторанной продукции» является профилирующей учебной дисциплиной при подготовке бакалавров по направлению 43.03.01. Цель дисциплины - приобретение студентами теоретических знаний о технологических процессах обработки сырья, приготовления, оформления и отпуска кулинарной ресторанной продукции, оценки ее качества. Задачами изучения дисциплины является ознакомление и освоение: - новейших научных и практических достижений в области ресторанной деятельности; - технологии производства ресторанной продукции ; -

Краткое содержание дисциплины

Предметом курса «Технология ресторанной продукции» являются: ассортимент, технологические процессы производства полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий в ресторанах; способы управления технологическими процессами с целью получения продукции высокого качества и безопасной для здоровья потребителей при наименьших трудовых и материальных затратах. В рамках изучения курса бакалавры знакомятся с этапами, способами и приемами обработки пищевых продуктов. в результате которых она приобретает заданные органолептические, свойства и обеспечивается ее безопасность. Перечень ключевых слов и словосочетаний: сырье, полуфабрикаты,блюдо, кулинарная ресторанная продукция, технологический процесс, рецептура, нормативно-техническая документация.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1 ПК-1 Способен к осуществлению деятельности по управлению проектами в сфере сервиса;	Знает: психологический подход к потребителю Умеет: выходить на контакт с потребителем и качественно осуществлять форму обслуживания в общественном питании Имеет практический опыт: навыками технологии приготовления напитков

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Технологические процессы в сервисе, Калькулирование и учет на предприятиях питания, Калькулирование и учет затрат в ресторанных предприятиях, Технология продвижения ресторанных услуг, Основы ресторанного сервиса, Трудовой коллектив ресторана и его структура, Производственная практика, организационно-управленческая практика (8 семестр)	Не предусмотрены

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
Калькулирование и учет на предприятиях питания	Знает: Основные нормативно-правовыедокументы, используемые в ценообразовании напродукцию общественного питания;определение норм вложения сырья различныхкондиций; правила составлениякалькулчционных карт на холодные закуски,супы, вторые горячие блюда, мучныехлебобулочные изделия; правила составлениянлана - меню; правила определения цен напокупные товары реализуемые через буфет;методы калькулирования; правила учетапродуктов и готовых изделий на производстве иотчетность работы производства. Умеет: Правильно применять Сборник рецептур;расчитывать отходы при холодной, тепловойобработке сырья; расчитывать потери массыготовых изделий; составлять калькуляционные итехнико-технологические карты на новые блюда. Имеет практический опыт: Нормативно-правовой базой в областипродаж продукции производства и услуг.
Трудовой коллектив ресторана и его структура	Знает: Знать:принципы функционированияпрофессионального коллектива, понимать ролькорпоративных норм и стандартов,о социальных,этнических, конфессиональных и культурныхособенностях представителей тех или иныхсоциальных общностей,принципыфункционирования профессиональногоколлектива, понимать роль корпоративных норми стандартов, основные источники научно- техническойинформации; отечественный и зарубежный опытв сервисной деятельности Умеет: Работать в коллективе, эффективновыполнять задачи профессиональнойдеятельности. Работая в коллективе, учитыватьсоциальные, этнические, конфессиональные,культурные особенности представителейразличных социальных общностей в процессепрофессионального взаимодействия вколлективе, толерантно воспринимать этиразличия. Работать в коллективе, эффективновыполнять задачи профессиональнойдеятельности, использовать научно-техническуюинформацию, отечественный и зарубежный опытв сервисной деятельности Имеет практический опыт: приемами взаимодействия ссотрудниками, выполняющими различныепрофессиональные задачи и обязанности впроцессе работы в

	коллективе этическиминормами, касающимися социальных, этнических,конфессиональных и культурныхразличий;приемами взаимодействия ссотрудниками, выполняющими различныепрофессиональные задачи и обязанности;способами и приемами предотвращениявозможных конфликтных ситуаций в процессепрофессиональной деятельности, навыками использования научнотехнической информации, отечественного изарубежного опыта в сервисной деятельности;методами сбора, обработки и анализаинформации для использования в практическойдеятельности
Калькулирование и учет затрат в ресторанных предприятиях	Знает: Основные нормативно-правовыедокументы, используемые в ценообразовании напродукцию общественного питания;определение норм вложения сырья различныхкондиций; правила составлениякалькулчционных карт на холодные закуски,супы, вторые горячие блюда, мучныехлебобулочные изделия; правила составлениянлана - меню; правила определения цен напокупные товары реализуемые через буфет;методы калькулирования; правила учетапродуктов и готовых изделий на производстве иотчетность работы производства, Основные нормативно-правовыедокументы, используемые в ценообразовании напродукцию общественного питания;определение норм вложения сырья различныхкондиций; правила составлениякалькулчционных карт на холодные закуски,супы, вторые горячие блюда, мучныехлебобулочные изделия; правила составлениянлана - меню; правила определения цен напокупные товары реализуемые через буфет;методы калькулирования; правила учетапродуктов и готовых изделий на производстве иотчетность работы производства Умеет: Правильно применять Сборник рецептур;рассчитывать отходы при холодной, тепловойобработке сырья; расчитывать потери массыготовых изделий; составлять калькуляционные итехнико-технологические карты на новые блюда, Правильно применять Сборник рецептур;расчитывать отходы при холодной, тепловойобработке сырья; расчитывать потери массыготовых изделий; составлять калькуляционные итехнико-технологические карты на новые блюда Имеет практический опыт: Нормативно-правовой базой в областипродаж продукции производства и услуг., Нормативно-правовой базой в областипродаж продукции производства и услуг.
Технологические процессы в сервисе	Знает: применять современные сервисныетехнологии в процессе

	предоставления услуг, основные процессы предоставления услугс учетом требований потребителя Умеет: ориентироваться в современныхсервисных технологий, разбираться в процессах предоставленияуслуг, в том числе в соответствии стребованиями потребителя Имеет практический опыт: навыками применения современныхсервисных технологий в процессепредоставления услуг, соответствующихтребованиям потребителей, знаниями в области новейшихинформационных и коммуникационныхтехнологий
Технология продвижения ресторанных услуг	Знает: особенности питания народов мира Умеет: готовить учитывая спецификународностей Имеет практический опыт: навыками технологии продуктовпитания
Основы ресторанного сервиса	Знает: Определение, классификацию ресторанови баров; структуру управления рестораном;права и обязанности работников ресторана;факторы, влияющие на культуру обслуживания Умеет: Идентифицировать по материальнотехнической базе, объёму и уровнюпредоставляемых услуг класс предприятия;составлять и оформлять различные виды меню,карты вин; составлять графики выхода на работупроизводственного и обслуживающегоперсонала; схемы организации технологическихпроцессов в цехах; разрабатывать и оформлятьтехнологическую документацию;идентифицировать ассортимент столовойпосуды, приборов; осуществлять подготовкустоловой посуды, приборов, белья, специй кобслуживанию; выполнять сервировку столов. Имеет практический опыт: Разрабатывать и оформлятьтехнологическую документацию;идентифицировать ассортимент столовойпосуды, приборов; осуществлять подготовкустоловой посуды, приборов, белья, специй кобслуживанию; выполнять сервировку столов.
Производственная практика, организационно-управленческая практика (8 семестр)	Знает: современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг соответствующих современным требованиям Умеет: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; Имеет практический опыт: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 ч., 32,75 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		9	10
Общая трудоёмкость дисциплины	180	108	72
Аудиторные занятия:	20	12	8
Лекции (Л)	8	4	4
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0	0
Лабораторные работы (ЛР)	12	8	4
Самостоятельная работа (СРС)	147,25	89,75	57,5
с применением дистанционных образовательных технологий	0		
Подготовка к лабораторным работам.	10	0	10
Подготовка к экзамену	47,5	0	47.5
Подготовка к лабораторным работам	20	20	0
Подготовка к зачету	69,75	69.75	0
Консультации и промежуточная аттестация	12,75	6,25	6,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	экзамен

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Технологические процессы приготовления готовых блюд из овощей, макаронных изделий, круп и бобовых, приготовление супов и соусов	6	2	0	4
2	Технологические процессы приготовления готовых блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, кролика, яиц и творога; технология холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, охлажденной быстрозамороженной продукции, лечебно-профилактического питания: технология кулинарной продукции для детей и подростков, для лечебного питания, профилактического питания, диетическое питание	8	4	0	4
3	Технология приготовления блюд и изделий из муки	6	2	0	4

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Супы Значение супов в питании. Классификация и ассортимент бульонов. Классификация и ассортимент супов: заправочные (щи, борщи, рассольники, солянки, супы с овощами и картофелем, супы с макаронными изделиями,	2

		домашней лапшой, крупой и бобовыми), молочные, пюреобразные, прозрачные, холодные, сладкие. приготовление супов из п/ф. Требования к качеству и хранению супов.	
2	1	Соусы Значение соусов в питании. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов. Классификация и ассортимент соусов: мясные, рыбные, грибные, молочные, сметанные, яично-масляные, соусы на растительном масле, соусы на уксусе, масляные смеси, соусы промышленного производства. Требования к качеству и хранению соусов.	0
3	1	Блюда и гарниры из овощей, грибов Значение овощных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей, блюда и гарниры из отварных, припущенных, тушеных, жареных, запеченных овощей. Блюда из грибов. Требования к качеству и хранению овощных блюд и гарниров, блюд из грибов.	0
4	1	Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий Значение блюд из круп, бобовых, макаронных изделий в питании. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Процессы, происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий. Требования к качеству и хранению блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.	0
5	2	Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей пищевой ценности готовой продукции. Нормы потерь массы полуфабрикатов. Кулинарные приемы. Позволяющие снизить потери массы и получить продукцию с заданными свойствами. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла. Технология приготовления блюд из отварной, припущенной, жареной, тушеной, запеченной, рубленой рыбы и блюд из нерыбного водного сырья. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования качеству.	2
6	2	Блюда из мяса Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей и пищевой ценности готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на содержание воды и выделение растворимых веществ при тепловой обработке мяса. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из мяса и мясопродуктов. Технология приготовления блюд из отварного, припущенного, жареного, тушеного, запеченного, рубленого мяса и субпродуктов. Блюда из мяса диких животных. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству.	2
7	2	Блюда из сельскохозяйственной птицы, дичи Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при различных способах тепловой обработки, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей и пищевой ценности готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов при тепловой обработке. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из птицы, дичи и кролика. Технология приготовления блюд из отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных, рубленых птицы, дичи и кролика Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству.	0
8	2	Блюда из яиц и творога Технологическая характеристика сырья. Механическая кулинарная обработка. Тепловая кулинарная обработка.	0

		Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в продуктах при тепловой обработке, их роль в формировании качества готовой продукции. Ассортимент блюд и кулинарных изделий. Технология их приготовления. Требования к качеству.	
9	2	Холодные блюда и закуски Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, кулинарных, гастрономических изделий и соусов. Классификация. Ассортимент. Рецеп-туры и технология производства. Технологические и санитарно-гигиенические факторы, оказывающие влияние на качество холодных блюд и закусок. Требования к качеству, условия хранения и реализации.	0
10	2	Сладкие блюда Технологическая характеристика сырья. Классификация. Ассортимент. Механическая кулинарная обработка плодов, ягод, кисломолочных продуктов и т.д. Тепловая кулинарная обработка сырья и полуфабрикатов. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие В продуктах при механической и тепловой обработках. Формирование структурно-механических и органолептических показателей качества готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сладких блюд.	0
11	2	Напитки Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов. Классификация. Ассортимент. Рецептуры и технология приготовления. Физико-химические процессы и их роль в формировании качества готовой продукции. Требования к качеству напитков, условия, сроки хранения и реализации.	0
12	2	Охлажденная, быстрозамороженная и консервированная кулинарная продукция Охлажденные блюда. Ассортимент. Технология производства и кулинарное использование. Технологическое обеспечение сохранения санитарного благополучия, пищевой ценности и высоких органолептических показателей в процессе производства, хранения и реализации. Требования к качеству, условия хранения и реализации. Быстрозамороженные блюда. Технология производства. Физико-химические процессы, происходящие в готовых блюдах при замораживании, последующем хранении, размораживании и разогревании. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации. Консервированная кулинарная продукция. Ассортимент. Характеристика и использование консервов. Технология производства консервированной продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации.	0
13	2	Технология кулинарной продукции для детского, диетического и лечебно-профилактического питания Характеристика рационов питания и лечебных диет. Ассортимент продукции. Особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий в зависимости от контингента питающихся. Витаминизация блюд и напитков. Характеристика и применение пищевых добавок, повышающих пищевую ценность блюд, улучшающих их сбалансированность и позволяющих связывать и выводить из организма вредные и токсичные вещества.	0
14	3	Технология мучных блюд и мучных кулинарных изделий Классификация и ассортимент. Требования к качеству сырья и его подготовка к производству. Технология различных видов полуфабрикатов из муки (тесто дрожжевое и пресное). Физико-химические, биохимические и микробиологические процессы, происходящие при замесе и последующем созревании теста, их роль в формировании структурно-механических характеристик и показателей качества теста. Требования нормативной документации и показателям качества и условиям хранения полуфабрикатов из муки. Полуфабрикаты для мучных блюд и гарниров. Технологические схемы приготовления. Требования к качеству. Тепловая обработка полуфабрикатов для мучных блюд	0

		и гарниров. Ассортимент блюд и гарниров. Требования к качеству. Полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста. Технологические схемы производства. Физико-химические процессы, происходящие на стадии приготовления полуфабрикатов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Физико-химические процессы, формирующие качество выпеченного изделия. Требования к качеству.	
15	3	Технология приготовления мучных кондитерских и булочных изделий. Классификация, ассортимент. Торты и пирожные. Технологические схемы приготовления тортов и пирожных из различных видов теста (бисквитное, слоеное, заварное, песочное). Физико-химические процессы, происходящие на стадии приготовления теста и выпечки полуфабрикатов. Отделочные полуфабрикаты. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации. Кексы и ромовые бабы. Ассортимент. Технологические схемы приготовления. Требования к качеству	2

5.2. Практические занятия, семинары

Не предусмотрены

5.3. Лабораторные работы

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	Кол-во часов
1	1	Заправочные супы (борщ с капустой и картофелем, щи из свежей капусты с картофелем)	4
2	1	Пюреобразные и заправочные супы (солянка домашняя, рассольник, суп-пюре из картофеля)	0
3	1	Соус белый и красный основные и его производные (соус белый основной, соус томатный, соус красный основной, соус луковый), соус яично-масляный (соус майонез)	0
4	1	Блюда из отварных, припущенных и жаренных овощей (пюре картофельное, морковь с зеленым горошком в молочном соусе, котлеты капустные со сметаной)	0
5	1	Блюда из круп, бобовых (каша вязкая рисовая с сахаром и маслом, биточки манные с вареньем, бобовые с копченой грудинкой)	0
6	2	Блюда из отварной и припущенной рыбы (рыба отварная с оусом польским, рыба припущенная с соусом белое вино)	0
7	2	Блюда из жареной рыбы (рыба жареная с луком по-ленинградски, рыба жареная в тесте, котлеты рыбные с жиром)	4
8	2	Блюда из жаренного мяса (бефстроганов, поджарка, антрекот с маслом зеленым и картофелем пай)	0
9	2	Блюда из тушенного мяса (азу, плов, зразы отбивные)	0
10	2	Блюда из с/х птицы, дичи (котлеты по-киевски с картофелем пай, биточки рубленые из птицы, фаршированные шампиньоны)	0
11	3	Мучные блюда (пельмени отварные со сметаной, вареники с картофелем с маслом и со сметаной, блинчикми с творогом с рафинадной пудрой)	0
12	3	Жареные изделия из дрожжевого теста (оладьи с джемом, пирожки жареные из дрожжевого теста с капустой, пончики)	0
13	3	Мучные кулинарные изделия из дрожжевого теста (кулебяка с фаршем мясным с рисом, расстегаи с рыбным фаршем, ватрушки с творогом)	0
14	3	Слоеный полуфабрикат (язычки слоеные)	0
15	3	Заварной полуфабрикат (профитроли с кремом белковым заварным)	4

16	3	Песочные пирожные (пирожное «Песочное», глазированное помадой с кремом)	0
17	3	Пирожное и торты (торт бисквитно-фруктовый, воздушное пирожное с кремом)	0

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Подготовка к лабораторным работам.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] сб. технол. нормативов сост. М. Т. Лабзина. - СПб.: ГИОРД, 2014. - 768 с.	10	10
Подготовка к экзамену	Технология продукции общественного питания [Текст] Т. 2 Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания": в 2 т. А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - М.: Мир, 2007. - 413, [2] с. ил. Технология продукции общественного питания [Текст] Т. 1 Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания" : в 2 т. А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - М.: Мир, 2007. - 349, [2] с. ил.	10	47,5
Подготовка к лабораторным работам	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] сб. технол. нормативов сост. М. Т. Лабзина. - СПб.: ГИОРД, 2014. - 768 с.	9	20
Подготовка к зачету	Технология продукции общественного питания [Текст] Т. 2 Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания": в 2 т. А.	9	69,75

	С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - М.: Мир, 2007. - 413, [2] с. ил.		

6. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учи-тыва-ется в ПА
1	9	Проме-жуточная аттестация	Тестирование	1	100	Промежуточная аттестация – тестирование. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Тест состоит из 35 вопросов, позволяющих оценить сформированность компетенций. На ответы отводится 1 час. Правильный ответ на вопрос соответствует 1 баллу. Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов. Максимальное количество баллов за промежуточную аттестацию – .35 Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %	зачет
2	10	Проме-жуточная аттестация	Тестирование	1	100	При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Тест состоит из 25 вопросов, позволяющих оценить сформированность компетенций. На ответы отводится 1 час. Правильный ответ на вопрос соответствует 1 баллу. Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов. Максимальное количество баллов за промежуточную аттестацию – .25 Отлично: 85…100 % правильных ответов Хорошо: 75…84 % правильных ответов Удовлетворительно: 60…74 % правильных	экзамен

						ответов Неудовлетворительно: 0…59 % правильных ответов	

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	Промежуточная аттестация – тестирование. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Тест состоит из 35 вопросов, позволяющих оценить сформированность компетенций. На ответы отводится 1 час. Правильный ответ на вопрос соответствует 1 баллу. Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов. Максимальное количество баллов за промежуточную аттестацию – 35. Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения
экзамен	Тестирование. Экзамен: При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Отлично: 85…100 % правильных ответов Хорошо: 75…84 % правильных ответов Удовлетворительно: 60…74 % правильных ответов Неудовлетворительно: 0…59 % правильных ответов	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ	
		1	2
ПК-1	Знает: психологический подход к потребителю	+	+
ПК-1	Умеет: выходить на контакт с потребителем и качественно осуществлять форму обслуживания в общественном питании	+	+
ПК-1	Имеет практический опыт: навыками технологии приготовления напитков	+	+

Фонды оценочных средств по каждому контрольному мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Технология продукции общественного питания [Текст] Т. 1 Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания" : в 2 т. А. С. Ратушный, В. И.

Хлебников, Б. А. Баранов и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - М.: Мир, 2007. - 349, [2] с. ил.

2. Технология продукции общественного питания [Текст] Т. 2 Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания": в 2 т. А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - М.: Мир, 2007. - 413, [2] с. ил.

3. Технология продукции общественного питания [Текст] учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированных специалистов 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" и направления подготовки бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" А. И. Мглинец и др.; под ред. А. И. Мглинца. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 735 с. ил., табл. 21 см

б) дополнительная литература:

1. Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи Учеб. по специальности 2711 "Технология продуктов обществ. питания" и 2311 "Орг. обслуживания на предприятиях обществ. питания" Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова; Под ред. М. А. Николаевой; Отрасл. центр повышения квалификации работников торговли М-ва экон. развития и торговли Рос. Федерации. - М.: Деловая литература: Омега-Л, 2005. - XII, 467 с.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] сб. технол. нормативов сост. М. Т. Лабзина. - СПб.: ГИОРД, 2014. - 768 с.

3. Технология и организация питания в образовательных организациях (общеобразовательные организации) [Текст] учеб. пособие для вузов по направлению 260800, 19.03.04 "Технология продукции и орг. обществ. питания" (магистратура) М. П. Могильный и др.; под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи плюс, 2014. - 350 с. ил. 1 отд. бр. (12 с.)

4. Технология продуктов общественного питания Учеб. пособие к лаб.-практ. работам А. Д. Тошев, Е. И. Щербакова, Н. В. Полякова, Н. Е. Фукс; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2003. - 82,[1] с. табл.

5. Технология продукции общественного питания [Текст] Т. 2 Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания" : в 2 т. А. С. Ратушный и др.; под ред. Л. Л. Кожина. - М.: Мир : Колос, 2003. - 413, [2] с. ил.

6. Технология продукции общественного питания [Текст] учебник для бакалавриата по направлениям "Технология продукции и орг. обществ.

питания", "Менеджмент" А. С. Ратушный и др.; под ред. А. С. Ратушного. - М.: Дашков и К°, 2017. - 335, [1] с. ил.

7. Технология продукции общественного питания Т. 1 Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке Учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.; Под ред. А. С. Ратушного. - М.: Мир: Колос, 2004. - 349, [2] с. ил.

8. Технология продукции общественного питания Т. 2 Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий Учеб. пособие по специальности "Технология продуктов обществ. питания" А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др.; Под ред. А. С. Ратушного. - М.: Мир: Колос, 2004. - 413, [2] с. ил.

9. Химический состав российских пищевых продуктов Под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна; Рос. акад. мед. наук, Ин-т питания. - М.: ДеЛи принт, 2002. - 235 с. табл.

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

1. Кондитерское производство
2. Питание и общество
3. Пищевая промышленность
4. Потребитель
5. Пищевые ингредиенты
6. Хранение и переработка сырья

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Технология продукции общественного питания.Физико-химические процессы: методические указания/сост.:Е.И. Щербакова, под ред. А.Д. Тошева.- Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2012. - 48 с.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Технология продукции общественного питания.Физико-химические процессы: методические указания/сост.:Е.И. Щербакова, под ред. А.Д. Тошева.- Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2012. - 48 с.

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Технология продукции общественного питания: Учебник для вузов [Электронный ресурс] : учеб. / А.И. Мглинец [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : , 2015. — 736 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/90674. — Загл. с экрана.

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(бессрочно)
2. -Консультант Плюс(31.07.2017)
3. -Техэксперт(30.10.2017)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лабораторные занятия	101 (3г)	Печь микроволновая Samsung, пароконвектоматUNOX – 2 шт., конвекционная печь GARBIN, посудомоечная машина Indesit DG 6445 W, куттер RobotCoupe, холодильникSTINOL , электрич. плита "Лысьва 411" 9 шт, вытяжка "Elisummer 16шт, мясорубка "EVEREST", миксер планерный"Boch", фритюрница "Мулинекс", миксер "BEARVARIMIXER",кофемашина "AppiaIGrS ,весы общего назначения, жарочная поверхность Modular, плита электрическая 4-х комф с духовкой Modular – 2 шт., овощерезка RobotCoupe, печь микроволновая Amana, расстоечный шкаф UNOX, слайсерBECKERSES, стиральная машина INDESIT, фритюрница FIMAR – 2 шт, телевизор SamsungCK – 2148, кофемолка CUHILLCOLOMBIA, блендер KS 908, весы электрические ПВ-6 – 2 шт, весы электрические МК-6.2- А 20, карамелезатор электрический MARTELLATO, лампа для карамели LAMPMARTELLATO
Лекции	101 (5)	Мультимедийное оборудование (компьютер, проектор, экран)