

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "ИЖЕВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ  
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ"**

Рег. № 000005234



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и воспитательной работе

С.Л. Воробьева

Кафедра пищевой инженерии и биотехносферной безопасности

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Наименование дисциплины (модуля): Основы кулинарного мастерства

Уровень образования: Бакалавриат

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки: Технология продукции и организация ресторанного дела  
Очная, заочная

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ № 1047 от 17.08.2020 г.)

Разработчики:

Копысова Т. С., кандидат технических наук, доцент

Спиридонов А. Б., кандидат технических наук, заведующий кафедрой

Программа рассмотрена на заседании кафедры, протокол № 01 от 30.08.2022 года

## **1. Цель и задачи изучения дисциплины**

Цель изучения дисциплины - приобретение студентами теоретических знаний о технологических процессах обработки сырья и приготовления кулинарной продукции, оценки ее качества и безопасности сырья/полуфабрикатов.

Задачи дисциплины:

- Получение теоретических знаний и практических навыков (умений):  
проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов.

;

- В результате освоения дисциплины обучающийся должен владеть:           практическими навыками прогнозирования повышения качества продуктов питания, разработки альтернативных вариантов технологических решений производства различных видов продуктов питания; методами производства кулинарной продукции и организации производства;  
практическими навыками работы с научно-технической и периодической литературой.

.

## **2. Место дисциплины в структуре ООП ВО**

Дисциплина «Основы кулинарного мастерства» относится к базовой части учебного плана.

Дисциплина изучается на 1 курсе, в 1 семестре.

Изучению дисциплины «Основы кулинарного мастерства» предшествует освоение дисциплин (практик):

Введение в профессиональную деятельность;

История России, всеобщая история.

Освоение дисциплины «Основы кулинарного мастерства» является необходимой основой для последующего изучения дисциплин (практик):

Товароведение продовольственных товаров;

Безопасность продуктов питания;

Технология продуктов ресторанного дела.

В процессе изучения дисциплины студент готовится к видам профессиональной деятельности и решению профессиональных задач, предусмотренных ФГОС ВО и учебным планом.

## **3. Требования к результатам освоения дисциплины**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

**- ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания**

Знания, умения, навыки, формируемые по компетенции в рамках дисциплины, и индикаторы освоения компетенций

Студент должен знать:

Знает технологические процессы при производстве продуктов питания

Студент должен уметь:

Умеет использовать технологические процессы при производстве продуктов питания

Студент должен владеть навыками:

Владеет навыками выбора технологических приемов производства продуктов питания с учетом рационального использования сырья

**- ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания**

Знания, умения, навыки, формируемые по компетенции в рамках дисциплины, и индикаторы освоения компетенций

Студент должен знать:

Знает нормативные документы и требования в области организации производства продуктов питания

Студент должен уметь:

Умеет использовать знания нормативных документов и требований в области организации производства продуктов питания

Студент должен владеть навыками:

Владеет возможностью предлагать схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания

#### 4. Объем дисциплины и виды учебной работы (очная форма обучения)

Вид учебной работы	Всего часов	Первый семестр
<b>Контактная работа (всего)</b>	<b>72</b>	<b>72</b>
Лекционные занятия	36	36
Лабораторные занятия	36	36
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>45</b>	<b>45</b>
<b>Виды промежуточной аттестации</b>	<b>27</b>	<b>27</b>
Экзамен	27	27
<b>Общая трудоемкость часы</b>	<b>144</b>	<b>144</b>
<b>Общая трудоемкость зачетные единицы</b>	<b>4</b>	<b>4</b>

#### Объем дисциплины и виды учебной работы (заочная форма обучения)

Вид учебной работы	Всего часов	Первый семестр
<b>Контактная работа (всего)</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
Лекционные занятия	6	6
Лабораторные занятия	4	4
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>125</b>	<b>125</b>
<b>Виды промежуточной аттестации</b>	<b>9</b>	<b>9</b>
Экзамен	9	9
<b>Общая трудоемкость часы</b>	<b>144</b>	<b>144</b>
<b>Общая трудоемкость зачетные единицы</b>	<b>4</b>	<b>4</b>

#### 5. Содержание дисциплины

##### Тематическое планирование (очное обучение)

Номер темы/раздела	Наименование темы/раздела	Всего часов	Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Самостоятельная работа
	Первый семестр, Всего	117	36		36	45

<b>Раздел 1</b>	<b>Основы кулинарного мастерства</b>	<b>117</b>	<b>36</b>		<b>36</b>	<b>45</b>
Тема 1	Введение	3	2			1
Тема 2	Общая характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания	4	2			2
Тема 3	Способы и приемы тепловой кулинарной обработки	6	2			4
Тема 4	Обработка овощей и грибов	17	6		6	5
Тема 5	Обработка круп, бобовых и макаронных изделий	7	2			5
Тема 6	Обработка рыбы и нерыбного сырья морского промысла	17	6		6	5
Тема 7	Обработка мяса и субпродуктов	15	4		6	5
Тема 8	Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика	15	4		6	5
Тема 9	Обработка яиц и творога	4	2			2
Тема 10	Подготовка полуфабрикатов для изготовления холодных блюд, сладких блюд и напитков.	12	2		6	4
Тема 11	Подготовка теста к производству мучных кулинарных изделий	13	2		6	5
Тема 12	Новые технологии в общественном питании	4	2			2

На промежуточную аттестацию отводится 27 часов.

### Содержание дисциплины (очное обучение)

Номер темы	Содержание темы
Тема 1	История возникновения кулинарии. Основные термины и определения. Качество кулинарной продукции. Классифицирующие признаки блюд, кулинарных изделий и полуфабрикатов. Обзор типов предприятий общественного питания.
Тема 2	Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания (приемка сырья, механическая и гидромеханическая обработка сырья и полуфабрикатов, тепловая обработка сырья и полуфабрикатов, организация потребления пищи).
Тема 3	Основные способы тепловой обработки. Варка: варка в жидкой среде с полным погружением продукта в жидкость (варка основным способом); варка при пониженной температуре; варка при повышенном (в автоклавах) или пониженном (в вакуум-аппаратах) давлении; варка продуктов в среде влажного насыщенного пара (варка на пару); припускание; способ тепловой обработки продуктов объемным нагревом (токамаи высокой частоты). Жарка: жарка продуктов с небольшим количеством жира (5 – 8% к массе продукта) – жарка основным способом; жарка в жарочных шкафах и конвектоматах; жарка продуктов с полным погружением в жир (фритюр); пряжение; жарка продуктов без жира; жарка на открытом огне, фламбирование; жарка инфракрасными лучами (ИК-нагрев); выпекание. Комбинированные способы тепловой обработки: тушение; запекание; варка с последующей обжаркой; брезирование. Вспомогательные способы тепловой обработки: бланширование (ошпаривание); термостатирование; опаливание; пассерование; подпекание.

Тема 4	Общие требования к обработке овощей. Обработка клубнеплодов. Обработка корнеплодов. Обработка капустных и луковых овощей. Обработка плодовых овощей. Обработка салатных, пряных и десертных овощей. Обработка консервированных овощей. Подготовка овощей для фарширования. Требования к качеству и сроки хранения овощей. Обработка грибов. Основные правила приготовления овощного сырья.
Тема 5	Виды круп, используемых на предприятиях общественного питания. Механическая обработка круп. Виды бобовых, используемых на предприятиях общественного питания. Механическая обработка бобовых. Виды макаронных изделий, используемых на предприятиях общественного питания. Механическая и тепловая обработка макаронных изделий.
Тема 6	Мясо рыбы и нерыбных морепродуктов как важный источник полноценных белков, липидов, витаминов и минеральных солей. Характеристика рыбного сырья (рыбы с костным скелетом). Классификация рыбного сырья. Механическая и гидромеханическая обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Вымачивание соленой рыбы. Процессы, протекающие при хранении рыбных полуфабрикатов. Механическая и гидромеханическая обработка рыбы с хрящевым скелетом. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом. Особенности химического состава беспозвоночных, потребляемых в пищу. Особенности механической и гидромеханической обработки нерыбного сырья морского промысла. Особенности тепловой обработки морепродуктов.
Тема 7	Мясо сельскохозяйственных животных как ценный пищевой продукт. Химический состав и пищевая ценность мяса. Пищевая и биологическая ценность мяса. Субпродукты сельскохозяйственных животных. Характеристика мясного сырья (классификация). Механическая и гидромеханическая обработка мяса. Приготовление мясных полуфабрикатов (крупнокусковые полуфабрикаты, порционные полуфабрикаты, мелкокусковые полуфабрикаты, рубленые полуфабрикаты, котлетное мясо). Разделка туши говядины по ГОСТ Р 52601-2006. Разделка свиной туши. Разделка бараньей туши.
Тема 8	Мясо сельскохозяйственных птиц как ценный пищевой продукт. Химический состав и пищевая ценность мяса птицы. Пищевая и биологическая ценность мяса птицы. Субпродукты сельскохозяйственных птиц и пернатой дичи. Характеристика сырья сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика (классификация). Механическая и гидромеханическая обработка тушек птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы по ГОСТ Р 52703-2006. Заправка тушек птицы.
Тема 9	Характеристика яиц – как полноценного пищевого продукта. Классификация яичных продуктов. Классификация яиц. Санитарная обработка яиц и яичного сырья на предприятиях общественного питания. Характеристика творога – как легкоусвояемого белкового продукта. Классификация творога, поступающего на предприятия общественного питания. Первичная обработка творога на предприятиях общественного питания.

Тема 10	<p>Характеристика холодных блюд и закусок. Желирующие вещества для приготовления холодных блюд. Подготовка желатина для приготовления заливных блюд. Правила изготовления заливных блюд.</p> <p>Характеристика сладких блюд. Желирующие вещества для приготовления сладких блюд. Подготовка желатина для приготовления желированных сладких блюд. Подготовка крахмала для приготовления киселей. Правила изготовления желированных сладких блюд.</p> <p>Характеристика сырья для изготовления напитков. Подготовка сырья, посуды и инвентаря для приготовления чая. Подготовка сырья, посуды и инвентаря для приготовления кофе. Подготовка сырья, посуды и инвентаря для приготовления какао и горячего шоколада. Подготовка сырья, посуды и инвентаря для приготовления коктейлей.</p>
Тема 11	<p>Классификация мучных изделий. Способы рыхления теста. Технологическая схема производства полуфабрикатов для мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста. Особенности приготовления начинок для мучных кулинарных изделий. Особенности приготовления слоеного теста. Особенности приготовления пресного теста.</p>
Тема 12	<p>Особенности технологии приготовления блюд при помощи сифона. Особенности приготовления блюд при помощи Сувид-технологии. Особенности приготовления блюд молекулярной кухни. Особенности приготовления сублиматов высокой степени готовности. Особенности приготовления дегидратов в приготовлении пищи. Особенности приготовления блюд на 3-D принтерах</p>

### Тематическое планирование (заочное обучение)

Номер темы/раздела	Наименование темы/раздела	Всего часов				
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Самостоятельная работа
	<b>Всего</b>	<b>135</b>	<b>6</b>		<b>4</b>	<b>125</b>
<b>Раздел 1</b>	<b>Основы кулинарного мастерства</b>	<b>135</b>	<b>6</b>		<b>4</b>	<b>125</b>
Тема 1	Введение	3				3
Тема 2	Общая характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания	7	1			6
Тема 3	Способы и приемы тепловой кулинарной обработки	11	1			10
Тема 4	Обработка овощей и грибов	21	2		4	15
Тема 5	Обработка круп, бобовых и макаронных изделий	7				7
Тема 6	Обработка рыбы и нерыбного сырья морского промысла	17	1			16
Тема 7	Обработка мяса и субпродуктов	15	1			14
Тема 8	Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика	15				15

Тема 9	Обработка яиц и творога	8				8
Тема 10	Подготовка полуфабрикатов для изготовления холодных блюд, сладких блюд и напитков.	12				12
Тема 11	Подготовка теста к производству мучных кулинарных изделий	13				13
Тема 12	Новые технологии в общественном питании	6				6

На промежуточную аттестацию отводится 9 часов.

### Содержание дисциплины (заочное обучение)

Номер темы	Содержание темы
Тема 1	История возникновения кулинарии. Основные термины и определения. Качество кулинарной продукции. Классифицирующие признаки блюд, кулинарных изделий и полуфабрикатов. Обзор типов предприятий общественного питания.
Тема 2	Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания (приемка сырья, механическая и гидромеханическая обработка сырья и полуфабрикатов, тепловая обработка сырья и полуфабрикатов, организация потребления пищи).
Тема 3	Основные способы тепловой обработки. Варка: варка в жидкой среде с полным погружением продукта в жидкость (варка основным способом); варка при пониженной температуре; варка при повышенном (в автоклавах) или пониженном (в вакуум-аппаратах) давлении; варка продуктов в среде влажного насыщенного пара (варка на пару); припускание; способ тепловой обработки продуктов объемным нагревом (токамами высокой частоты). Жарка: жарка продуктов с небольшим количеством жира (5 – 8% к массе продукта) – жарка основным способом; жарка в жарочных шкафах и конвектоматах; жарка продуктов с полным погружением в жир (фритюр); пряжение; жарка продуктов без жира; жарка на открытом огне, фламбирование; жарка инфракрасными лучами (ИК-нагрев); выпекание. Комбинированные способы тепловой обработки: тушение; запекание; варка с последующей обжаркой; брезирование. Вспомогательные способы тепловой обработки: бланширование (ошпаривание); термостатирование; опаливание; пассерование; подпекание.
Тема 4	Общие требования к обработке овощей. Обработка клубнеплодов. Обработка корнеплодов. Обработка капустных и луковых овощей. Обработка плодовых овощей. Обработка салатных, пряных и десертных овощей. Обработка консервированных овощей. Подготовка овощей для фарширования. Требования к качеству и сроки хранения овощей. Обработка грибов. Основные правила приготовления овощного сырья.
Тема 5	Виды круп, используемых на предприятиях общественного питания. Механическая обработка круп. Виды бобовых, используемых на предприятиях общественного питания. Механическая обработка бобовых. Виды макаронных изделий, используемых на предприятиях общественного питания. Механическая и тепловая обработка макаронных изделий.

Тема 6	<p>Мясо рыбы и нерыбных морепродуктов как важный источник полноценных белков, липидов, витаминов и минеральных солей. Характеристика рыбного сырья (рыбы с костным скелетом). Классификация рыбного сырья. Механическая и гидромеханическая обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Вымачивание соленой рыбы. Процессы, протекающие при хранении рыбных полуфабрикатов.</p> <p>Механическая и гидромеханическая обработка рыбы с хрящевым скелетом. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом. Особенности химического состава беспозвоночных, потребляемых в пищу. Особенности механической и гидромеханической обработки нерыбного сырья морского промысла. Особенности тепловой обработки морепродуктов.</p>
Тема 7	<p>Мясо сельскохозяйственных животных как ценный пищевой продукт. Химический состав и пищевая ценность мяса. Пищевая и биологическая ценность мяса. Субпродукты сельскохозяйственных животных. Характеристика мясного сырья (классификация). Механическая и гидромеханическая обработка мяса. Приготовление мясных полуфабрикатов (крупнокусковые полуфабрикаты, порционные полуфабрикаты, мелкокусковые полуфабрикаты, рубленые полуфабрикаты, котлетное мясо). Разделка туши говядины по ГОСТ Р 52601-2006. Разделка свиной туши. Разделка бараньей туши.</p>
Тема 8	<p>Мясо сельскохозяйственных птиц как ценный пищевой продукт. Химический состав и пищевая ценность мяса птицы. Пищевая и биологическая ценность мяса птицы. Субпродукты сельскохозяйственных птиц и пернатой дичи. Характеристика сырья сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика (классификация). Механическая и гидромеханическая обработка тушек птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы по ГОСТ Р 52703-2006. Заправка тушек птицы.</p>
Тема 9	<p>Характеристика яиц – как полноценного пищевого продукта. Классификация яичных продуктов. Классификация яиц. Санитарная обработка яиц и яичного сырья на предприятиях общественного питания.</p> <p>Характеристика творога – как легкоусвояемого белкового продукта. Классификация творога, поступающего на предприятия общественного питания. Первичная обработка творога на предприятиях общественного питания.</p>
Тема 10	<p>Характеристика холодных блюд и закусок. Желирующие вещества для приготовления холодных блюд. Подготовка желатина для приготовления заливных блюд. Правила изготовления заливных блюд.</p> <p>Характеристика сладких блюд. Желирующие вещества для приготовления сладких блюд. Подготовка желатина для приготовления желированных сладких блюд. Подготовка крахмала для приготовления киселей. Правила изготовления желированных сладких блюд.</p> <p>Характеристика сырья для изготовления напитков. Подготовка сырья, посуды и инвентаря для приготовления чая. Подготовка сырья, посуды и инвентаря для приготовления кофе. Подготовка сырья, посуды и инвентаря для приготовления какао и горячего шоколада. Подготовка сырья, посуды и инвентаря для приготовления коктейлей.</p>
Тема 11	<p>Классификация мучных изделий. Способы рыхления теста. Технологическая схема производства полуфабрикатов для мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста. Особенности приготовления начинок для мучных кулинарных изделий. Особенности приготовления слоеного теста. Особенности приготовления пресного теста.</p>



Тема 12	Особенности технологии приготовления блюд при помощи сифона. Особенности приготовления блюд при помощи Сувид-технологии. Особенности приготовления блюд молекулярной кухни. Особенности приготовления сублиматов высокой степени готовности. Особенности приготовления дегидратов в приготовлении пищи. Особенности приготовления блюд на 3-D принтерах
---------	---

## **6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)**

### **Литература для самостоятельной работы студентов**

1. Шумилова И. Ш. Физико-химические основы процессов переработки продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», - Ижевск: РИО Ижевская ГСХА, 2019. - Режим доступа: <http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&id=26891>

### **Вопросы и задания для самостоятельной работы (очная форма обучения)**

#### **Первый семестр (45 ч.)**

Вид СРС: Разно-уровневые задачи и задания (выполнение) (25 ч.)

Различают задачи и задания: а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения.

Вид СРС: Работа с рекомендуемой литературы (20 ч.)

Самостоятельное изучение вопроса, согласно рекомендуемой преподавателем основной и дополнительной литературы.

### **Вопросы и задания для самостоятельной работы (заочная форма обучения)**

#### **Всего часов самостоятельной работы (125 ч.)**

Вид СРС: Разно-уровневые задачи и задания (выполнение) (65 ч.)

Различают задачи и задания: а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения.

Вид СРС: Работа с рекомендуемой литературы (60 ч.)

Самостоятельное изучение вопроса, согласно рекомендуемой преподавателем основной и дополнительной литературы.

### **7. Тематика курсовых работ(проектов)**

Курсовые работы (проекты) по дисциплине не предусмотрены.

### **8. Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации**

### 8.1. Компетенции и этапы формирования

Коды компетенций	Этапы формирования		
	Курс, семестр	Форма контроля	Разделы дисциплины
ОПК-4 ОПК-5	1 курс, Первый семестр	Экзамен	Раздел 1: Основы кулинарного мастерства.

### 8.2. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкалы оценивания

В рамках изучаемой дисциплины студент демонстрирует уровни овладения компетенциями:

Повышенный уровень:

Базовый уровень:

Пороговый уровень:

Уровень ниже порогового:

Уровень сформированности компетенции	Шкала оценивания для промежуточной аттестации	
	Экзамен (дифференцированный зачет)	Зачет
Повышенный	5 (отлично)	зачтено
Базовый	4 (хорошо)	зачтено
Пороговый	3 (удовлетворительно)	зачтено
Ниже порогового	2 (неудовлетворительно)	не зачтено

Критерии оценки знаний студентов по дисциплине

### 8.3. Типовые вопросы, задания текущего контроля

Раздел 1: Основы кулинарного мастерства

ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

1. История возникновения кулинарии.
2. Основные термины и определения: сырье, полуфабрикаты, готовая продукция и т.д.
3. Определение и сущность термина качество кулинарной продукции.
4. Классифицирующие признаки блюд, кулинарных изделий и полуфабрикатов.
5. Основные типы предприятий общественного питания.
6. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания.
7. Основные способы тепловой обработки.
8. Опишите виды варки.
9. Варка в жидкой среде с полным погружением продукта в жидкость (варка основным способом).
10. Варка при пониженной температуре.

11. Варка при повышенном (в автоклавах) или пониженном (в вакуум-аппаратах) давлении.
12. Варка продуктов в среде влажного насыщенного пара (варка на пару).
13. Припускание.
14. Способ тепловой обработки продуктов объемным нагревом (токами высокой частоты).
15. Опишите виды жарки.
16. Жарка продуктов с небольшим количеством жира (5 – 8% к массе продукта) – жарка основным способом.
17. Жарка в жарочных шкафах и конвектоматах.
18. Жарка продуктов с полным погружением в жир (фритюр).
19. Пряжение.
20. Жарка продуктов без жира.
21. Жарка на открытом огне.
22. Фламбирование.
23. Жарка инфракрасными лучами (ИК-нагрев).
24. Выпекание.
25. Опишите комбинированные способы тепловой обработки.
26. Тушение.
27. Запекание.
28. Варка с последующей обжаркой.
29. Брезирование.
30. Опишите вспомогательные способы тепловой обработки.
31. Бланширование (ошпаривание).
32. Термостатирование.
33. Опаливание.
34. Пассерование.
35. Подпекание.
36. Общие требования к обработке овощей.
37. Обработка клубнеплодов.
38. Обработка корнеплодов.
39. Обработка капустных и луковых овощей.
40. Обработка плодовых овощей.
41. Обработка салатных, пряных и десертных овощей.
42. Обработка консервированных овощей.
43. Подготовка овощей для фарширования.
44. Требования к качеству и сроки хранения овощей.
45. Обработка грибов.
46. Основные правила приготовления овощного сырья.
47. Виды круп, используемых на предприятиях общественного питания.
48. Механическая обработка круп.
49. Виды бобовых, используемых на предприятиях общественного питания.
50. Механическая обработка бобовых.
51. Виды макаронных изделий, используемых на предприятиях общественного питания.
52. Механическая и тепловая обработка макаронных изделий.
53. Мясо рыбы и нерыбных морепродуктов как важный источник полноценных белков, липидов, витаминов и минеральных солей.
54. Характеристика рыбного сырья (рыбы с костным скелетом).
55. Классификация рыбного сырья.

56. Механическая и гидромеханическая обработка рыбы с костным скелетом.
  57. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
  58. Вымачивание соленой рыбы.
  59. Процессы, протекающие при хранении рыбных полуфабрикатов.
  60. Механическая и гидромеханическая обработка рыбы с хрящевым скелетом.
  61. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом.
  62. Особенности химического состава беспозвоночных, потребляемых в пищу.
  63. Особенности механической и гидромеханической обработки нерыбного сырья морского промысла.
  64. Особенности тепловой обработки морепродуктов.
  65. Мясо сельскохозяйственных животных как ценный пищевой продукт.
  66. Химический состав и пищевая ценность мяса.
  67. Пищевая и биологическая ценность мяса.
  68. Субпродукты сельскохозяйственных животных.
  69. Характеристика мясного сырья (классификация).
  70. Механическая и гидромеханическая обработка мяса.
  71. Приготовление мясных полуфабрикатов.
  72. Крупнокусковые полуфабрикаты.
  73. Порционные полуфабрикаты.
  74. Мелкокусковые полуфабрикаты.
  75. Рубленые полуфабрикаты.
  76. Котлетное мясо.
  77. Разделка туши говядины по ГОСТ Р 52601-2006.
  78. Разделка свиной туши.
  79. Разделка бараньей туши.
  80. Мясо сельскохозяйственных птиц как ценный пищевой продукт.
  81. Химический состав и пищевая ценность мяса птицы.
  82. Пищевая и биологическая ценность мяса птицы.
  83. Субпродукты сельскохозяйственных птиц и пернатой дичи.
  84. Характеристика сырья сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика (классификация).
  85. Механическая и гидромеханическая обработка тушек птицы.
  86. Приготовление полуфабрикатов из птицы по ГОСТ Р 52703-2006.
  87. Заправка тушек птицы.
  88. Характеристика яиц – как полноценного пищевого продукта.
  89. Классификация яичных продуктов.
  90. Классификация яиц.
  91. Санитарная обработка яиц и яичного сырья на предприятиях общественного питания.
  92. Характеристика творога – как легкоусвояемого белкового продукта.
  93. Классификация творога, поступающего на предприятия общественного питания.
  94. Первичная обработка творога на предприятиях общественного питания.
- ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания
1. Характеристика холодных блюд и закусок.
  2. Желирующие вещества для приготовления холодных блюд.
  3. Подготовка желатина для приготовления заливных блюд.
  4. Правила изготовления заливных блюд.
  5. Характеристика сладких блюд.
  6. Желирующие вещества для приготовления сладких блюд.

7. Подготовка желатина для приготовления желированных сладких блюд.
8. Подготовка крахмала для приготовления киселей.
9. Правила изготовления желированных сладких блюд.
10. Характеристика сырья для изготовления напитков.
11. Подготовка сырья, посуды и инвентаря для приготовления чая.
12. Подготовка сырья, посуды и инвентаря для приготовления кофе.
13. Подготовка сырья, посуды и инвентаря для приготовления какао и горячего шоколада.
14. Подготовка сырья, посуды и инвентаря для приготовления коктейлей.
15. Классификация мучных изделий.
16. Способы рыхления теста.
17. Технологическая схема производства полуфабрикатов для мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста.
18. Особенности приготовления начинок для мучных кулинарных изделий.
19. Особенности приготовления слоеного теста.
20. Особенности приготовления пресного теста.
21. Особенности технологии приготовления блюд при помощи сифона.
22. Особенности приготовления блюд при помощи Сувид-технологии.
23. Особенности приготовления блюд молекулярной кухни.
24. Особенности приготовления сублиматов высокой степени готовности.
25. Особенности приготовления дегидратов в приготовлении пищи.
26. Особенности приготовления блюд на 3-D принтерах.

#### **8.4. Вопросы промежуточной аттестации**

##### **Первый семестр (Экзамен, ОПК-4, ОПК-5)**

1. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания.
2. Основные способы тепловой обработки.
3. Опишите виды варки.
4. Опишите виды жарки.
5. Выпекание.
6. Опишите комбинированные способы тепловой обработки.
7. Опишите вспомогательные способы тепловой обработки.
8. Общие требования к обработке овощей.
9. Обработка клубнеплодов.
10. Обработка корнеплодов.
11. Обработка капустных и луковых овощей.
12. Обработка плодовых овощей.
13. Обработка салатных, пряных и десертных овощей.
14. Обработка консервированных овощей.
15. Подготовка овощей для фарширования.
16. Требования к качеству и сроки хранения овощей.
17. Обработка грибов.
18. Основные правила приготовления овощного сырья.
19. Механическая обработка круп.
20. Механическая обработка бобовых.
21. Механическая и тепловая обработка макаронных изделий.
22. Характеристика рыбного сырья (рыбы с костным скелетом).
23. Классификация рыбного сырья.

24. Механическая и гидромеханическая обработка рыбы с костным скелетом.
25. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
26. Вымачивание соленой рыбы.
27. Механическая и гидромеханическая обработка рыбы с хрящевым скелетом.
28. Особенности механической и гидромеханической обработки нерыбного сырья морского промысла.
29. Особенности тепловой обработки морепродуктов.
30. Характеристика мясного сырья (классификация).
31. Механическая и гидромеханическая обработка мяса.
32. Приготовление мясных полуфабрикатов.
33. Разделка туши говядины по ГОСТ Р 52601-2006.
34. Разделка свиной туши.
35. Разделка бараньей туши.
36. Субпродукты сельскохозяйственных птиц и пернатой дичи.
37. Характеристика сырья сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика (классификация).
38. Механическая и гидромеханическая обработка тушек птицы.
39. Приготовление полуфабрикатов из птицы по ГОСТ Р 52703-2006.
40. Заправка тушек птицы.
41. Классификация яичных продуктов.
42. Классификация яиц.
43. Санитарная обработка яиц и яичного сырья на предприятиях общественного питания.
44. Классификация творога, поступающего на предприятия общественного питания.
45. Первичная обработка творога на предприятиях общественного питания.
46. Подготовка желатина для приготовления заливных блюд.
47. Правила изготовления заливных блюд.
48. Подготовка желатина для приготовления желированных сладких блюд.
49. Подготовка крахмала для приготовления киселей.
50. Правила изготовления желированных сладких блюд.
51. Подготовка сырья, посуды и инвентаря для приготовления чая.
52. Подготовка сырья, посуды и инвентаря для приготовления кофе.
53. Подготовка сырья, посуды и инвентаря для приготовления какао и горячего шоколада.
54. Классификация мучных изделий.
55. Технологическая схема производства полуфабрикатов для мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста.

#### **8.5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

#### **9. Перечень учебной литературы**

1. Шумилова И. Ш. Физико-химические основы процессов переработки продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», - Ижевск: РИО Ижевская ГСХА, 2019. - Режим доступа:  
<http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&id=26891>
2. Анисимова К. В. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: [дистанционный курс на платформе Moodle], - Ижевск: , 2019. - Режим доступа:  
<http://moodle.izhgsha.ru/enrol/index.php?id=209>

## 10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет

1. <http://docs.cntd.ru/> - Техэксперт. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации
2. <http://lib.rucont.ru> - ЭБС «Руконт»
3. <http://www.consultant.ru> - Информационно-поисковая система «Консультант Плюс» (официальный сайт)
4. [portal.izhgsha.ru](http://portal.izhgsha.ru) - Портал ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА с ситемой тестирования, информацией об успеваемости, ВКР, расписаниями учебных занятий и преподавателей
5. [izhgsha.ru](http://izhgsha.ru) - Официальный сайт ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА с электронным каталогом научной библиотеки

## 11. Методические указания обучающимся по освоению дисциплины (модуля)

Перед изучением дисциплины студенту необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, изучить перечень рекомендуемой литературы, приведенной в рабочей программе дисциплины. Для эффективного освоения дисциплины рекомендуется посещать все виды занятий в соответствии с расписанием и выполнять все домашние задания в установленные преподавателем сроки. В случае пропуска занятий по уважительным причинам, необходимо получить у преподавателя индивидуальное задание по пропущенной теме. Полученные знания и умения в процессе освоения дисциплины студенту рекомендуется применять для решения задач, не обязательно связанных с программой дисциплины. Владение компетенциями дисциплины в полной мере будет подтверждаться Вашим умением ставить конкретные задачи, выявлять существующие проблемы, решать их и принимать на основе полученных результатов оптимальные решения. Основными видами учебных занятий для студентов по учебной дисциплине являются: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа и самостоятельная работа студентов.

Формы работы	Методические указания для обучающихся
Лекционные занятия	<p>Работа на лекции является очень важным видом деятельности для изучения дисциплины, т.к. на лекции происходит не только сообщение новых знаний, но и систематизация и обобщение накопленных знаний, формирование на их основе идейных взглядов, убеждений, мировоззрения, развитие познавательных и профессиональных интересов.</p> <p>Краткие записи лекций (конспектирование) помогает усвоить материал. Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометить важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Конспект лучше подразделять на пункты, параграфы, соблюдая красную строку. Принципиальные места, определения, формулы следует сопровождать замечаниями: «важно», «особо важно», «хорошо запомнить» и т.п. Прослушивание и запись лекции можно производить при помощи современных устройств (диктофон, ноутбук, нетбук и т.п.).</p> <p>Работая над конспектом лекций, всегда следует использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор, в том числе нормативно-правовые акты соответствующей направленности. По результатам работы с конспектом лекции следует обозначить вопросы, термины, материал, который вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на занятии семинарского типа.</p> <p>Лекционный материал является базовым, с которого необходимо начать освоение соответствующего раздела или темы.</p>

<p>Лабораторные занятия</p>	<p>При подготовке к занятиям и выполнении заданий студентам следует использовать литературу из рекомендованного списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя.</p> <p>Перед каждым занятием студент изучает план занятия с перечнем тем и вопросов, списком литературы и домашним заданием по вынесенному на занятие материалу.</p> <p>Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к занятию и выполнению домашних заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проработать конспект лекций;</li> <li>- проанализировать литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю);</li> <li>- изучить решения типовых задач (при наличии);</li> <li>- решить заданные домашние задания;</li> <li>- при затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю.</li> </ul> <p>В конце каждого занятия типа студенты получают «домашнее задание» для закрепления пройденного материала. Домашние задания необходимо выполнять к каждому занятию. Сложные вопросы можно вынести на обсуждение на занятии семинарского типа или на индивидуальные консультации.</p>
<p>Самостоятельная работа</p>	<p>Самостоятельная работа студентов является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление и углубление полученных знаний, умений и навыков, поиск и приобретение новых знаний.</p> <p>Самостоятельная работа студентов включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций, рекомендуемой литературы; подготовку к занятиям семинарского типа в индивидуальном и групповом режиме. Советы по самостоятельной работе с точки зрения использования литературы, времени, глубины проработки темы и др., а также контроль за деятельностью студента осуществляется во время занятий.</p> <p>Целью преподавателя является стимулирование самостоятельного, углублённого изучения материала курса, хорошо структурированное, последовательное изложение теории на занятиях лекционного типа, отработка навыков решения задач и системного анализа ситуаций на занятиях семинарского типа, контроль знаний студентов.</p> <p>Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю.</p> <p>Помимо самостоятельного изучения материалов по темам к самостоятельной работе обучающихся относится подготовка к практическим занятиям, по результатам которой представляется отчет преподавателю и проходит собеседование.</p> <p>При самостоятельной подготовке к практическому занятию обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организует свою деятельность в соответствии с методическим руководством по выполнению практических работ;</li> <li>- изучает информационные материалы;</li> <li>- подготавливает и оформляет материалы практических работ в соответствии с требованиями.</li> </ul> <p>В результате выполнения видов самостоятельной работы происходит формирование компетенций, указанных в рабочей программы дисциплины (модуля).</p>



<p>Практические занятия</p>	<p>Формы организации практических занятий определяются в соответствии со специфическими особенностями учебной дисциплины и целями обучения. Ими могут быть: выполнение упражнений, решение типовых задач, решение ситуационных задач, занятия по моделированию реальных условий, деловые игры, игровое проектирование, имитационные занятия, выездные занятия в организации (предприятия), занятия-конкурсы и т.д. При устном выступлении по контрольным вопросам семинарского занятия студент должен излагать (не читать) материал выступления свободно. Необходимо концентрировать свое внимание на том, что выступление должно быть обращено к аудитории, а не к преподавателю, т.к. это значимый аспект формируемых компетенций.</p> <p>По окончании семинарского занятия обучающемуся следует повторить выводы, полученные на семинаре, проследив логику их построения, отметив положения, лежащие в их основе. Для этого обучающемуся в течение семинара следует делать пометки. Более того, в случае неточностей и (или) непонимания какого-либо вопроса пройденного материала обучающемуся следует обратиться к преподавателю для получения необходимой консультации и разъяснения возникшей ситуации.</p> <p>При подготовке к занятиям студентам следует использовать литературу из рекомендованного списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя.</p> <p>Перед каждым занятием студент изучает план занятия с перечнем тем и вопросов, списком литературы и домашним заданием по вынесенному на занятие материалу.</p> <p>Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к занятию и выполнению домашних заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проработать конспект лекций;</li> <li>- проанализировать литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю);</li> <li>- изучить решения типовых задач (при наличии);</li> <li>- решить заданные домашние задания;</li> <li>- при затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю.</li> </ul> <p>В конце каждого занятия студенты получают «домашнее задание» для закрепления пройденного материала. Домашние задания необходимо выполнять к каждому занятию. Сложные вопросы можно вынести на обсуждение на занятии или на индивидуальные консультации.</p>
-----------------------------	--

### **Описание возможностей изучения дисциплины лицами с ОВЗ и инвалидами**

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а так же в отдельных группах.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины (модуля) обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
  - письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,
  - специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),
  - индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,
  - при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;
- 2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:
- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
  - обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
  - обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;
- 3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
  - по желанию обучающегося задания могут выполняться в устной форме.

## **12. Перечень информационных технологий**

Информационные технологии реализации дисциплины включают

### **12.1 Программное обеспечение**

1. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2016. Бессрочная лицензия. Договор №79-ГК/16 от 11.05.2016. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №0313100010014000038-0010456-01 от 11.08.2014. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №26 от 19.12.2013. Microsoft Office Professional Plus 2010. Бессрочная лицензия. Договор №106-ГК от 21.11.2011. Р7-Офис. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.
2. Операционная система: Microsoft Windows 10 Professional. Подписка на 3 года. Договор № 9-БД/19 от 07.02.2019. Последняя доступная версия программы. Astra Linux Common Edition. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

### **12.2 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы**

1. Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «Консультант плюс». Соглашение № ИКП2016/ЛСВ 003 от 11.01.2016 для использования в учебных целях бессрочное. Обновляется регулярно. Лицензия на все компьютеры, используемые в учебном процессе.

## **13. Материально-техническое обеспечение дисциплины(модуля)**

Оснащение аудиторий

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории, Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной компьютер, проектор, доска, экран.

3. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (лабораторных занятий). Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории, Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной ноутбук, лабораторное оборудование: Электрическая 4-х конфорочная плита с духовым шкафом; Холодильник; Столы производственные; Весы электронные бытовые настольные; Микроволновая печь; Кухонная машина; Пароконвектомат; Столовая и кух

4. Помещение для самостоятельной работы. Помещение оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

5. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.