



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Институт технологический
Кафедра технологии хранения и переработки плодоовощной и
растениеводческой продукции

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора технологического
института

Д.М. Бородулин
“ 2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.08.01 «Организация технологического процесса производства
продукции общественного питания и специализированных пищевых
продуктов»

для подготовки магистров

ФГОС ВО

Направление: 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность: Технология пищевых продуктов и биологически активных
веществ из растительного сырья

Курс 1
Семестр 2

Форма обучения: очная

Год начала подготовки: 2024

Москва, 2025

Разработчики: Нугманов А.Х.-Х., д.т.н., профессор

Мустафина А.С., к.т.н., доцент

«03» 01 2025г.

Рецензент: Гиро Т.М., профессор кафедры технологии хранения и переработки
продуктов животноводства, д.т.н., профессор

«03» 01 2025г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО,
профессионального стандарта 22.003 «Специалист по технологии продуктов
питания из растительного сырья», 22.005 «Специалист по технологии
продукции и организации общественного питания» и учебного плана по
направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

Программа обсуждена на заседании кафедры Технологии хранения и
переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции
протокол № 6 от «09» января 2025 г.

И.о. зав. кафедрой Нугманов А.Х.-Х., д.т.н., профессор

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«03» 01 2025г.

Согласовано:

Зам. директора по методической работе
технологического института Дунченко Н.И., д.т.н., проф.

Прогресс Н.И.

«15» 01 2025г.

И.о. заведующего выпускающей кафедрой Нугманов А.Х.-Х., д.т.н., профессор

(ФИО, ученая степень, ученое звание) (подпись)

«03» 01 2025г.

Заведующий отделом комплектования ЦНБ

Мусфат С.С.
(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

Аннотация	4
1. Цель освоения дисциплины	4
2. Место дисциплины в учебном процессе	5
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
4. Структура и содержание дисциплины	6
4.1. Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам	6
4.2. Содержание дисциплины	9
4.3. Лекции/ практические занятия / контрольные мероприятия	12
4.4 Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины	14
5. Образовательные технологии	15
6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины	15
6.1 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности	15
6.2 Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания	20
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	21
7.1 Основная литература	21
7.2 Дополнительная литература	21
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины	21
9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине	22
10. Методические рекомендации студентам по освоению дисциплины	24
11. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине	24

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины «Организация технологического процесса производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов» для подготовки магистров по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленности «Технология пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья»

Цель освоения дисциплины: формирование системы знаний о принципах организации технологического процесса приготовления продукции общественного питания, технологии приготовления закусок, блюд, кулинарных и кондитерских изделий, а также и специализированных пищевых продуктов.

Полученные при изучении настоящего курса знания, позволят обеспечить подготовку магистров в области технологии продуктов питания, отвечающих международным требованиям и способных решать самые сложные задачи, связанные с разработкой и реализацией современных технологий, получения безопасных продуктов питания для всех групп населения.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в часть учебного плана, формируемую участниками образовательных отношений, по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3

Краткое содержание дисциплины: Организация и осуществление технологического процесса производства продукции общественного питания; Классификация продукции общественного питания. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания.

Способы и приёмы тепловой кулинарной обработки продуктов. Нормативные документы технологического процесса предприятий общественного питания. Технология различных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий. продукция общественного питания и специализированных пищевых продуктов

Общая трудоемкость дисциплины: 72 ч/2 зач.ед.

Промежуточный контроль: зачет.

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Организация технологического процесса производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов» является приобретение обучающимися научных основ и систематизированных знаний по технологии продукции общественного питания, практических навыков и умений, современных представлений о

рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

Полученные при изучении настоящего курса знания, позволят обеспечить подготовку магистров в области технологии продуктов питания, отвечающих международным требованиям и способных решать самые сложные задачи, связанные с разработкой и реализацией современных технологий, получения безопасной продукции общественного и специализированных пищевых продуктов питания.

2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «Организация технологического процесса производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов» включена в перечень обязательных дисциплин учебного плана формируемой участниками образовательных отношений. Дисциплина «Организация технологического процесса производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС, профессионального стандарта 22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», ОПОП ВО и учебного плана по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Организация технологического процесса производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов» являются: «Управление качеством продукции», «Научные и практические основы технологии переработки растительной продукции», «Информационные технологии в науке и производстве».

Особенностью дисциплины является формирование теоретических знаний и практических навыков, необходимых для подготовки к экзамену по модулю «Главный технолог».

Рабочая программа дисциплины «Организация технологического процесса производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Образовательные результаты освоения дисциплины обучающимся,

представлены в таблице 1.

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 2 зач.ед. (72 часа), их распределение по видам работ семестрам представлено в таблице 2.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:			
			Индикаторы компетенций ¹ (для 3++)	знать	уметь	владеть
1.	ПКдпо-1	Осуществляет технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления	ПКдпо-1.1 Определяет технологические параметры, подлежащие контролю и регулированию; обеспечивает технологические режимы производства, контроль качества сырья, питания массового полуфабрикатов и готовой продукции	Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства	Обеспечением технологических режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими параметрами и инструкциями
2.			ПКдпо-1.2 Ведет основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления; рассчитывает производственные рецептуры продукции; проводит лабораторные исследования безопасности качества сырья, полуфабрикатов и продукции	Вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Рассчитывать производственные рецептуры продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Владеть навыками проведения лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции

3.			ПКдоп-1.3 Знает виды и качественные показатели сырь, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания; основные технологические процессы производства; нормативно-техническую документацию; методы технического и лабораторного контроля качества	Виды и качественные показатели сырь, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового питания и специализированных пищевых продуктов	Работать с нормативно-технической документацией на сырь, полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированные пищевые продукты	Методами технического и лабораторного контроля качества сырь, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
----	--	--	--	--	---	--

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час.	В т.ч. по семестрам
		№2
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	72	72
1. Контактная работа:	50,25	50,25
Аудиторная работа	50,25	50,25
в том числе:		
лекции (Л)	16	16
практические занятия (ПЗ)	34/4	34/4
лабораторные работы (ЛР)	-	-
контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25	0,25
2. Самостоятельная работа (СРС)	21,75	21,75
контрольная работа	7	7
самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка, к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам и т.д.)	14,75	14,75
Подготовка к зачёту/зачёту с оценкой (контроль)	-	-
Вид промежуточного контроля:		зачёт

4.2. Содержание дисциплины «Организация технологического процесса производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов»

Тематический план учебной дисциплины

Таблица 3

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупнённо)	Всего	Аудиторная работа				Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ/С	ЛР	ПКР	
Введение	1	1	-	-	-	0,75
Раздел 1. Классификация продукции общественного питания	10	2	5	-	-	3
Раздел 2. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов	10	3	5	-	-	4
Раздел 3. Способы и приёмы тепловой кулинарной обработки продуктов	10	3	5	-	-	4
Раздел 4. Нормативные документы технологического процесса предприятий общественного питания	10	3	5/4	-	-	5
Раздел 5. Технология различных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий	10	4	14	-	-	5
Контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25	-	-	-	0,25	-
Всего за 2 семестр	72	16	34/4	-	0,25	21,75
Итого по дисциплине	72	16	34/4	-	0,25	21,75

Введение

Основные термины и понятия. Организация технологического процесса производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов. Классификация пищевых производств.

Раздел 1. Классификация продукции общественного питания.

Тема 1. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению.

Тема 2. Классификация продукции общественного питания по основным признакам: виду используемого сырья, способу кулинарной обработки, характеру потребления, назначению, термическому состоянию, консистенции. Общие требования, предъявляемые к продукции общественного питания.

Раздел 2. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов

Тема 1. Изменение физических, химических, структурно-механических, микробиологических, органолептических свойств и характеристик сырья, компонентов, материалов при изготовлении продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов.

Раздел 3. Способы и приёмы тепловой кулинарной обработки продуктов.

Тема 1. Основные виды термической обработки. Современные методы термической обработки.

Тема 2. Влияние термической обработки на пищевую ценность продуктов. Выбор метода термической обработки

Раздел 4. Нормативные документы технологического процесса предприятий общественного питания

Тема 1. Технологические карты на продукцию общественного питания (ТК).

Тема 2. Технологические инструкции по производству (и/или доставке и реализации) продукции общественного питания (ТИ).

Тема 3. Техничко-технологические карты на новую продукцию общественного питания (ТТК).

Раздел 5. Технология различных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий

Тема 1: Соусы

Классификация и ассортимент. Технологическая характеристика сырья. Физико-химические процессы формирования структуры соусов с пассированной мукой. Физико-химические процессы формирования структуры соусов с эмульсионной структурой. Технология приготовления, требования к качеству соусов. Условия и сроки хранения, реализации.

Тема 2: Холодные блюда и закуски

Классификация. Ассортимент. Технология, факторы, формирующие качество. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации.

Тема 3: Горячие закуски

Классификация. Ассортимент. Технология, факторы, формирующие качество. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации.

Тема 4: Супы

Классификация. Ассортимент, технология приготовления супов. Факторы, формирующие качество супов. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации.

Тема 5: Кулинарная продукция из рыбы и нерыбных продуктов моря

Классификация. Ассортимент блюд, технология. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации. Процессы образования бульонов при варке рыбы и рыбных

пищевых отходов, их состав, кулинарное использование.

Тема 6: Кулинарная продукция из мяса и мясных продуктов.

Блюда и кулинарные изделия из мяса и мясных продуктов. Ассортимент. Основные технологии. Требования к качеству блюд, условия, сроки хранения и реализации. Процесс образования бульонов при варке мяса и костей, их состав, кулинарное использование.

Тема 7: Технология блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика

Блюда и кулинарные изделия из птицы, дичи и кролика, ассортимент. Основные технологии. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации.

Тема 8: Блюда и гарниры из овощей, плодов и грибов.

Ассортимент блюд. Технология приготовления. Изменения основных пищевых веществ, происходящие в сырье и п/ф при тепловой кулинарной обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, пищевой ценности и органолептических показателей качества готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов. Нормы потерь массы картофеля, овощей и грибов при тепловой кулинарной обработке. Соусы, используемые при оформлении и отпуске блюд. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации. Овощные и грибные отвары, их состав, использование.

Тема 9: Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий.

Технологическая характеристика сырья. Гидромеханическая обработка круп и бобовых. Изменения основных пищевых веществ, происходящие в крупах, бобовых и макаронных изделиях при тепловой кулинарной обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, пищевой ценности и органолептических показателей качества готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов. Классификация, ассортимент блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

Тема 10: Технология блюд из яиц и творога

Технологическая характеристика сырья. Тепловая кулинарная обработка яиц и творога. Изменение основных пищевых веществ, происходящие в продуктах при тепловой кулинарной обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, пищевой ценности, в том числе и органолептических показателей качества готовых изделий и блюд. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов. Ассортимент, технология, требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации.

Тема 11: Производство сладких блюд и изделий из теста.

Технологическая характеристика сырья, используемого для приготовления сладких блюд. Классификация. Технология, факторы, формирующие качество сладких блюд и изделий из теста. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации

Тема 12: Кулинарная продукция специализированных пищевых продуктов

Классификация специализированных продуктов питания. Характеристика различных видов продукции лечебного профилактического и диетического питания, формирующих категорию специализированной пищевой продукции.

4.3. Лекции/ практические занятия / контрольные мероприятия

Таблица 4

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/ лабораторных/ практических/ семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
Вводная часть					
1.	Введение	Лекция №1. Основные термины и понятия. Организация технологического процесса производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов. Классификация пищевых производств.	ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3	-	1
Раздел 1. Классификация продукции общественного питания.					
2.	Тема Классификация продукции общественного питания.	1. Лекция №1. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению	ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2 ПКдпо-1.3	-	2
3.		Практическое занятие № 1. . Классификация продукции общественного питания по основным признакам: виду используемого сырья, способу кулинарной обработки, характеру потребления, назначению, термическому состоянию, консистенции. Общие требования, предъявляемые к продукции общественного питания	ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2 ПКдпо-1.3	устный опрос	5
Раздел 2. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов.					
4	Тема 1. Изменение физических, химических, структурно-механических, микробиологических, органолептических свойств и характеристик сырья	Лекция №2. Изменение физических, химических, механических, микробиологических, органолептических свойств и характеристик сырья, компонентов, материалов при изготовлении продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов.	ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2 ПКдпо-1.3	устный опрос	3

		Практическое занятие № 2. Свойства и характеристики сырья, компонентов, материалов при изготовлении продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов			
Раздел 3. Способы и приёмы тепловой кулинарной обработки продуктов.					
7.	Тема 1 Основные виды термической обработки. Современные методы термической обработки.	Лекция 3. Основные виды термической обработки. Современные методы термической обработки. Практическое занятие № 3. Влияние термической обработки на пищевую ценность продуктов. Выбор метода термической обработки	ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2 ПКдпо-1.3	устный опрос	8
Раздел 4. Нормативные документы технологического процесса предприятий общественного питания					
11	Тема 1 Технологические карты на производство (и/или доставку и реализацию) продукции общественного питания (ТК).	Лекция 4. Технологические карты на продукцию общественного питания (ТК). Технологические инструкции по производству (и/или доставке и реализации) продукции общественного питания (ТИ). Практическое занятие № 4. Тема 2 Технологические инструкции по производству (и/или доставке и реализации) продукции общественного питания (ТИ). Техничко-технологические карты на новую продукцию общественного питания (ТТК).	ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2 ПКдпо-1.3	устный опрос	8/4
Раздел 5. Технология различных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий					
14.	Тема 1 Технология различных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий	Лекция № 5. Производственная программа доготовочных предприятий. Расчет сырья, продуктов и составление технологических карт	ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2 ПКдпо-1.3	-	4

15.	Практическое занятие № 5 Кулинарная продукция из мяса и мясных продуктов. Технология блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика. Блюда и кулинарные изделия из птицы, дичи и кролика, ассортимент. Практическое занятие № 6 Блюда и гарниры из овощей, плодов и грибов. Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология блюд из яиц и творога. Производство сладких блюд и изделий из теста. Кулинарная продукция специализированных пищевых продуктов	ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2 ПКдпо-1.3	устный опрос	14
-----	--	--------------------------------------	--------------	----

4.4 Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

Таблица 5

№ п/п	№ и название раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
Вводная часть		
1.	Введение.	Основные термины и понятия. Организация технологического процесса производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов. Классификация пищевых производств. ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3
Раздел 1. Классификация продукции общественного питания.		
2.	Тема 1. Классификация продукции общественного питания.	ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3
3.		Классификация продукции общественного питания по основным признакам: виду используемого сырья, способу кулинарной обработки, характеру потребления, назначению, термическому состоянию, консистенции. Общие требования, предъявляемые к продукции общественного питания ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3
Раздел 2. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов.		
4.	Тема 1. Изменение физических, химических, структурно-механических, микробиологических, органолептических свойств и характеристик сырья	Свойства и характеристики сырья, компонентов, материалов при изготовлении продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3
Раздел 3. Способы и приёмы тепловой кулинарной обработки продуктов.		
5.	Основные виды термической обработки.	Расчет товарооборота предприятий общественного питания ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3

	Современные методы термической обработки.	
Раздел 4. Нормативные документы технологического процесса предприятий общественного питания		
6.	Тема 1. Изменение физических, химических, структурно-механических, микробиологических, органолептических свойств и характеристик сырья	Ассортимент выпускаемой продукции. Общая характеристика технологических процессов Организация рабочих мест в цехах ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3
Раздел 5. Технология различных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий		
7.	Тема 1. Соусы Классификация	Производственная программа дготовочных предприятий. Расчет сырья, продуктов и составление технологических карт ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3
8.	и ассортимент. Технологическая характеристика сырья.	Структура производства дготовочных предприятий Производственная программа дготовочных предприятий. Расчет сырья, продуктов и составление технологических карт ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3

5. Образовательные технологии

Таблица 6

Применение активных и интерактивных образовательных технологий

№ л/п	Тема и форма занятия		Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий
1.	Организация снабжения предприятий общественного питания	Л	лекция-визуализация
2.	Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами. Формы поставок, доставка продуктов и товаров	Л	лекция-визуализация
3.	. Характеристика и классификация тары, требования к ней, организация тарного хозяйства.	ПЗ	работа в малых группах
4.	Расчет товарооборота предприятий общественного питания	ПЗ	разбор конкретных ситуаций

6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины

6.1 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности

Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию (зачет)

1. Понятие об общественном питании. Кулинарная продукция, классификация кулинарной продукции. Требования, предъявляемые к кулинарной продукции. Технологический процесс производства кулинарной

продукции.

2. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов. Понятие о сырье, отходах при кулинарной обработке; потерях при кулинарной обработке. Рациональное использование отходов.
3. Понятие качества и безопасности кулинарной продукции.
4. Показатели безопасности и качества кулинарной продукции. Понятие о рецептуре кулинарной продукции. Нормативная и технологическая документация для предприятий общественного питания.
5. Понятие о механической кулинарной обработке пищевых продуктов. Характеристика основных приемов, используемых при механической кулинарной обработке.
6. Значение тепловой кулинарной обработки продуктов.
7. Характеристика основных, комбинированных и вспомогательных приемов тепловой обработки продуктов.
8. Технологический процесс механической обработки картофеля.
9. Технологический процесс обработки корнеплодов;
10. Технологический процесс обработки капустных, луковых, плодовых овощей, десертных овощей и зелени. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.
11. Технологический процесс обработки и использования консервированных, соленых и маринованных овощей. Использование овощных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью (сухое картофельное пюре, сушеные овощи, консервы-полуфабрикаты). Обработка свежих и консервированных грибов.
12. Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом; способы разделки и приготовления полуфабрикатов в зависимости от размера и кулинарного использования.
13. Технологический процесс приготовления котлетной массы из рыб. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, рулет, тельное. Требования безопасности и качества. Сроки реализации.
14. Технологический процесс разделки туш. Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов. Требования к их качеству, условия и сроки хранения.
15. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов для жарки и тушения из говядины, баранины, свинины. Требования к качеству, сроки хранения и реализации.
16. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов для жарки и тушения из говядины, баранины, свинины. Требования к качеству, сроки хранения и реализации.
17. Технологический процесс приготовления натурально-рубленной массы и полуфабрикатов из неё (котлеты, биточки, шницель, зразы, рулет, тефтели, фрикадельки). Требования к качеству, сроки хранения и реализации.
18. Технологический процесс приготовления котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из неё (котлеты, биточки, шницель, зразы, рулет, тефтели,

фрикадельки). Требования к качеству, сроки хранения и реализации.

19. Технологический процесс обработки субпродуктов. Их кулинарное использование.

20. Технологический процесс механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика. Требования к используемому сырью. Полуфабрикаты из птицы и дичи целыми тушками. Требованиями к качеству, условия и сроки хранения.

21. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из филе птицы и дичи (натуральных, панированных, фаршированных), условия и сроки хранения, требования к качеству.

22. Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной масс из птицы, дичи, кролика. Ассортимент полуфабрикатов, их характеристика. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

23. Технологический процесс приготовления щей и борщей.

24. Ассортимент, особенности приготовления. Изменения пигментов свеклы при тепловой обработке и их влияние на качество борщей. Требования к качеству, условия и сроки хранения щей и борщей.

25. Технологический процесс приготовления рассольников и солянок. Ассортимент, особенности приготовления. Особенности приготовления солянки по-казански. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

26. Технологический процесс приготовления и отпуска супов, картофельных с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями.

27. Характеристика супов-пюре. Общие приемы приготовления супов-пюре и супов-кремов из овощей, круп, мясных продуктов.

28. Ассортимент, отличительные особенности приготовления. Требования к качеству, сроки реализации.

29. Технологический процесс приготовления и отпуска прозрачных супов. Способы осветления бульонов. Процессы, происходящие при настаивании, оттяжке и осветлении бульонов. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

30. Технологический процесс приготовления молочных супов.

31. Технологический процесс приготовления сладких супов. Требования к качеству, сроки хранения и реализации молочных и сладких супов.

32. Технологический процесс приготовления, отпуска холодных супов. Ассортимент, особенности приготовления. Требования к качеству, сроки реализации.

33. Технологический процесс приготовления и использования основного красного соуса. Особенности приготовления и использования, производных красного соуса. Требования к качеству, сроки хранения и реализации. Какова цель пассерования муки для соусов?

34. Технологический процесс приготовления и использования белого соуса на мясном и рыбном бульонах и их производные. Требования к качеству, сроки хранения и реализации.

35. Технологический процесс приготовления грибных, сметанных соусов, молочных соусов различной консистенции. Ассортимент, отличительные

особенности приготовления производных грибных, сметанных и молочных соусов. Требования к качеству, сроки хранения и реализации.

36. Технологический процесс приготовления яично-масляных соусов, их использование. Процессы, происходящие при приготовлении голландского соуса. Масляные смеси, их использование.

37. Технологический процесс приготовления соуса майонез и его производных; соусов на уксусе, заправок. Физико-химическая структура соуса майонез и заправок. Процессы, происходящие при приготовлении и хранении соуса майонез.

38. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Обоснование правил варки с физико-химической точки зрения. Ассортимент блюд и гарниров.

39. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из жареных овощей. Обосновать процесс образования румяной корочки на поверхности жареного картофеля. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

40. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из тушеных и запеченных овощей. Требования к качеству, сроки хранения и реализации.

41. Технологический процесс приготовления и отпуска рассыпчатых, вязких, жидких каш. Изменения белков круп, происходящие при варке каш.

42. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из бобовых; обеспечение сохранности витаминов.

43. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из макаронных изделий. Требования к качеству, сроки реализации блюд из макаронных изделий.

44. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварной и припущенной рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Гарниры и соусы к отварной и припущенной рыбе. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.

45. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы: основным способом, во фритюре, «гриле», на вертеле.

46. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченной рыбы. Гарниры и соусы для запекания рыбы, оформление блюд. Требования к качеству. Блюда из тушеной рыбы.

47. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварного, припущенного мяса, субпродуктов, массовой гастрономии.

48. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса, жаренного крупным куском. Режим жарки мяса крупным куском. Определение готовности.

49. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из субпродуктов. Гарниры и соусы, требования к качеству, сроки реализации.

50. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса, тушеного крупными и порционными кусками. Гарниры. Требования к качеству, сроки реализации.

51. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса,

тушеного мелкими кусками. Гарниры. Требования к качеству, сроки реализации.

52. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченного мяса. Правила запекания; гарниры и соусы, оформление блюд. Требования к качеству.

53. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из рубленого мяса: котлетной массы и натурального рубленого мяса. Гарниры и соусы. Требования к качеству и безопасности, сроки реализации.

54. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварной и припущенной птицы. Правила варки и припускания птицы.

55. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика.

56. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из филе птицы и дичи. Ассортимент блюд. Гарниры и соусы, особенности отпуска. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

57. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из рубленой птицы и кролика. Ассортимент блюд. Гарниры и соусы, особенности оформления и отпуска. Требования безопасности и качества, сроки реализации.

58. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из творога. Ассортимент блюд. Требования безопасности и качества, условия и сроки реализации.

59. Технологический процесс приготовления и отпуска бутербродов. Требования безопасности и качества, условия и сроки реализации.

60. Технологический процесс приготовления закусок из рыбы.

61. Технологический процесс приготовления и отпуска закусок из мяса. Ассортимент, особенности оформления и отпуска. Требования безопасности и качества. Условия и сроки реализации.

62. Технологический процесс приготовления и отпуска закусок из овощей; яиц; сыра. Горячие закуски: ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска. Требования безопасности и качества, условия и сроки хранения и реализации.

63. Технологический процесс приготовления и отпуска компотов из свежих, замороженных, сушеных и консервированных плодов и ягод. Требования безопасности и качества. Пищевые красители, их применение.

64. Технологический процесс приготовления и отпуска железированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбуков, кремов).

65. Технологический процесс приготовления чая, кофе, какао, шоколада. Особенности подачи. Требования безопасности и качества.

66. Понятие о технологическом процессе приготовления мучных кондитерских изделий. Нормативная документация на мучные кондитерские изделия. Способы разрыхления теста. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий: фарши, сиропы, помада, кремы, желе.

67. Технологический процесс производства теста для лапши домашней, вареников, пельменей, блинчиков. Требования к качеству.

6.2 Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания

Таблица 7

Оценка	Критерии оценивания
Зачет	
«зачтено»	оценку «зачтено» заслуживает студент, освоивший знания, умения и теоретический материал полностью без значительных пробелов, выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
«не зачтено»	оценку «не зачтено» заслуживает студент, освоивший со значительными пробелами знания, умения и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, практические навыки не сформированы.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1 Основная литература

1. Трубина, И. А. Технология производства продукции общественного питания : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь : СтГАУ, 2022. — 80 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/323585>
2. Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/112368>

7.2 Дополнительная литература

1. Озерова, Т. С. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / Т. С. Озерова. — Тольятти : ТГУ, 2017. — 33 с. — ISBN 978-5-8259-1204-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/140112>
2. Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания : учебник / В. Д. Ершов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 232 с. — ISBN 5-98879-014-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4882>
3. Технология переработки продукции растениеводства: учебник для студ. вузов по агр. спец. / Н. М. Личко, В. Н. Курдина, Л. Г. Елисеева // М. : Колос, 2008. 615 с.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

При изучении дисциплины предусматривается использование следующих Интернет-ресурсов:

<http://www.fruit-inform.com/ru> - АПК-ИНФОРМ - Овощи и фрукты (открытый доступ),

<http://www.eLibrary.ru> - научная электронная библиотека (открытый доступ),

<http://www.cnsnb.ru> - центральная научная сельскохозяйственная библиотека (открытый доступ).

**9. Описание материально-технической базы, необходимой для
осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Таблица 8

**Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями,
кабинетами, лабораториями**

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Корпус № 25 ауд. 5 для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, практических занятий	Шкаф вытяжной, №559744, 1 шт. Баня водяная 6-местная, №, 591066, 1 шт. Баня водяная 8-местная, №591065, 1 шт. Центрифуга ОПН-8, №558636, 1 шт. Компактные весы HL 100, №34796, 2 шт. Весы бытовые, №559171, 2 шт. Электрод сравнения, №591039, 4 шт. Низкотемпературный морозильник MDF-192, №560847, 1 шт. Шкаф ламинарный, №559746, 1 шт. Шкаф сушильный LDD-250N, №560844, 1 шт. Спектрофотометр, №559745, 1 шт. Canon NP6317, №34827, 1 шт. Микроскоп Р-11, с осветит. ОИ-32, №553668, 1 шт. Морозильник Stinol, №557121, 1 шт. Морозильник Stinol, №557121/1, 1 шт.
Корпус № 25 ауд. 7 для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, практических занятий	Комплект ученический 2-мест., №1107-330635, 12 шт. Доска аудиторная, №552064, 1 шт. Стерилизатор эл.шкаф ШСС 80, №34744, 1 шт. Весы механические ВРНЦ-6, №559172, 4 шт. Весы электронные ВСП-1/02-2, №559168, 3 шт. Весы электронные ВСП-3/0.5-3К, №559169, 3 шт. Табурет лабораторный, №559740, 50 шт. Дозатор титратор Biotrate, №591067, 1 шт. Ионметр АНИОН-4110, №560845/1, 1 шт. Газоанализатор MX2100, №, 559747, 1 шт. Газоанализатор MX2100, №559747/1, 1 шт. Мельница лабораторная ЛМТ-1, №602258, 1 шт. Микроскоп Primo, №№560080, 560080/1, 560080/10560080/11, 560080/12, 560080/13, 560080/14, 560080/15, 560080/2, 560080/3, 560080/4, 560080/5, 560080/6, 560080/7, 560080/8, 560080/9, 16 шт. Анализатор влажности, № 559748, 1 шт. Рефрактометр ИРФ-454, №559163 Рефрактометр ИРФ-464, №559165, 1 шт. Рефрактометр ИРФ-470, №559164, 1 шт. Рефрактометр ИРФ-470, №559164/1, 1 шт. Пенетрометр для плодов №№ 560851, 560851/1, 2 шт. Пенетрометр фруттестер FT №№ 560846, 560846/1, 560846/10, 560846/11, 560846/12, 560846/13, 560846/14, 560846/15, 560846/16, 560846/17,

	560846/18, 560846/19, 560846/2, 560846/20, 560846/21, 560846/22, 560846/23, 560846/24, 560846/3 560846/4, 560846/4, 560846/5, 560846/6, 560846/7, 560846/8, 560846/9, 25 шт. метр КФК-2070600000000002 44.4.101.38.000 Монитор Philips 21.5" 223V5LS8070600000000002 44.4.101.34.000 МФУ HP LaserJet Pro M125ra RU0706000000000002 44 101.34 000 Пресс0706000000000002 44.4.101.34.000 Прибор влажности КВАРЦ-210706000000000002 44 4 101.38 000 прибор ПЧП-307060000000000002 44.2.101.34.000 Пурка литровая с эл. весами SPU 60000706000000000002 44.2.101.36.000
Корпус № 25, учебная аудитория № 1 для проведения лабораторно-практических занятий учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации	Столы 18 шт. в том числе один большой. Скамейки 18 шт. Доска меловая 1 шт. 149 Анализатор влажности и температуры зерна Эвлас 2М0706000000000002 44.2.101.38.000 Аналог прибора Журавлева Кварц-240706000000000002 44 2.101.38 000 Весы компактные HL-100557845/4 Влагомер зерна WILE 550706000000000002 44.4 101.38.000 Влагомер "Супер-матик"0706000000000002 44.4.101.38.000 Комплект хлебопекари. оборуд.КОХП0706000000000002 44 2 101.34 000 Машина для производства макаронных изделий0706000000000002 44.2 101.38.000
Корпус № 25, учебная аудитория № 2 для проведения лабораторно-практических занятий учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации	Столы 18 шт. в том числе один большой. Скамейки 18 шт. Доска меловая 1 шт. Анализатор влажности и температуры зерна Эвлас 2М0706000000000002 44.2.101.38.000 аналог прибора Журавлева Кварц-240706000000000002 44 2.101.38 000 Весы компактные HL-100557845/4 влагомер зерна WILE 550706000000000002 44.4 101.38.000 Влагомер "Супер-матик"0706000000000002 44.4.101.38.000 Комплект хлебопекари. оборуд.КОХП0706000000000002 44 2 101.34 000 машина для производства макаронных изделий0706000000000002 44.2 101.38.000
Корпус № 25, учебная лаборатория технохимического контроля	FBS6 Шестиместная система FaibreBag для анализа клетчатки0706000000000002 442.10138 000 баня паб. 6-ти местная0706000000000002 44.4.101.34.000 Калориметр КФК-207060000000000002 44 4 101.38.000 компактные весы HL-10007060000000000002 44 4.101.34.000 Монитор BENQT705 17"07060D0000000002 44 4 101.38 000 Прибор влажности КВАРЦ- 210706000000000002 44.4.101.38.D00
Корпус № 25, учебная мукомольная лаборатория	ViewSonic 19 VA916G, 1280*1024,5ms, 250cd/m2,100 000:l (DCR0706000000000002 444101.34 000 Агрегаточистки зерна У1-А03-607060000000000002 44.4.101.34 000 белизномер лабораторный СКИБ- М070600000000000002 44.2.101.38.000 Вальцовая мельница для переработки зерна пшеницы в сортовую муку производительностью 1 00кг/час410124000603094 Влагомер "Фауна"0706000000000002 44 2.101.34.000 Лазерный принтер HP LaserJet Pro P1 102, A40706000000000002 44 4 101.34.000
Корпус I, аудитория 117	Мультимедийная аудитория
Библиотека	Читальный зал

10. Методические рекомендации студентам по освоению дисциплины

«Организация технологического процесса производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов» является дисциплиной, для изучения которой предусмотрено сочетание аудиторной и самостоятельной работы, а также групповых и индивидуальных консультаций. Сочетание лекционных, лабораторных и практических занятий по темам дисциплины обеспечивает формирование базовых знаний, необходимых для дальнейшей самостоятельной работы в данной области.

Для углубленного изучения дисциплины «Организация технологического процесса производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов» воспользуйтесь списком литературы, интернет-источниками.

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Для отработки пропущенных лекционных занятий студенты обязаны самостоятельно изучить пропущенную тему по учебной литературе, используя также дополнительную литературу из списка, представить собственные конспекты лекций по пропущенной теме и ответить на контрольные вопросы. Отработка практических занятий проводится в форме собеседования. Отработка лабораторного практикума проводится в форме выполнения лабораторной работы после предварительного собеседования.

11. Методические рекомендации преподавателям по организации

обучения по дисциплине

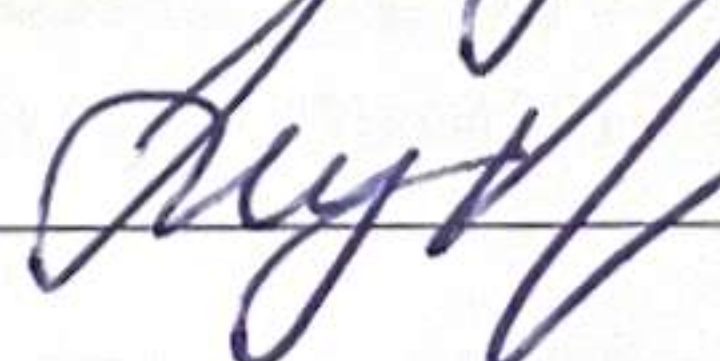
При преподавании курса необходимо ориентироваться на современные образовательные технологии путем группового способа обучения на лабораторном практикуме, разбора конкретных ситуаций и интерактивного обсуждения результатов. Реализация компетентного подхода должна обеспечиваться широким использованием активных и интерактивных форм проведения занятий.

Текущий контроль успеваемости студентов целесообразно проводить путем устного опроса, защиты лабораторных работ и выполнения рубежных контрольных работ. Самостоятельная работа должна быть направлена на углубленное изучение основополагающих разделов дисциплины, а также изучение разделов, в недостаточной мере рассматриваемых на лекционных, практических и лабораторных занятиях.

Программу разработал:

Нугманов А.Х.-Х., д.т.н., профессор

Мустафина А.С., к.т.н., доцент


 «03» 01 2025г.

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины

«Организация технологического процесса производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов» ОПОП ВО по направлению:

Направление: 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность : Технология пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья (квалификация выпускника – магистр)

Гиро Татьяной Михайловной, профессор кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, д.т.н. (далее по тексту рецензент), проведена рецензия рабочей программы дисциплины «Организация технологического процесса производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов» ОПОП ВО по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность Технология пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья (магистратура) разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре технологии хранения и переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции (разработчики – Нугмановым А.Х.-Х., д.т.н., профессор, Мустафина А.С., к.т.н., доцент).

Рассмотрев представленные на рецензирование материалы, рецензент пришел к следующим выводам:

1. Предъявленная рабочая программа дисциплины **«Организация технологического процесса производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов»** (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья. Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам.
2. Представленная в Программе актуальность учебной дисциплины в рамках реализации ОПОП ВО не подлежит сомнению – дисциплина относится к обязательной участниками образовательных отношений части учебного цикла – Б1.
3. Представленные в Программе цели дисциплины соответствуют требованиям ФГОС ВО направления 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.
4. В соответствии с Программой за дисциплиной «Организация технологического процесса производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов» закреплено 1 компетенция. Дисциплина «Организация технологического процесса производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов» и представленная Программа способна реализовать их в объявленных требованиях.
5. Общая трудоёмкость дисциплины «Организация технологического процесса производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов» составляет 3 зачётных единицы (72 часов/из них практическая подготовка 4).
6. Информация о взаимосвязи изучаемых дисциплин и вопросам исключения дублирования в содержании дисциплин соответствует действительности. Дисциплина «Организация технологического процесса производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов» взаимосвязана с другими дисциплинами ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.
7. Представленная Программа предполагает использование современных образовательных технологий, используемые при реализации различных видов учебной работы. Формы образовательных технологий соответствуют специфике дисциплины.

8. Программа дисциплины **«Организация технологического процесса производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов»** предполагает 4 занятий в интерактивной форме.

9. Виды, содержание и трудоёмкость самостоятельной работы студентов, представленные в Программе, соответствуют требованиям к подготовке выпускников, содержащимся во ФГОС ВО направления 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

10. Представленные и описанные в Программе формы *текущей* оценки знаний (опрос, как в форме обсуждения отдельных вопросов, так и выступления и участие в дискуссиях, диспутах), соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

Форма промежуточного контроля знаний студентов, предусмотренная Программой, осуществляется в форме зачета с оценкой, что соответствует статусу дисциплины, как дисциплины обязательной части учебного цикла – Б1 ФГОС ВО направления 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

11. Формы оценки знаний, представленные в Программе, соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

12. Учебно-методическое обеспечение дисциплины представлено: основной литературой – 3 источник (базовый учебник), дополнительной литературой – 6 наименований, Интернет-ресурсы – 6 источника и соответствует требованиям ФГОС ВО направления 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

13. Материально-техническое обеспечение дисциплины соответствует специфике дисциплины **«Организация технологического процесса производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов»** и обеспечивает использование современных образовательных, в том числе интерактивных методов обучения.

14. Методические рекомендации студентам и методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине дают представление о специфике обучения по дисциплине **«Организация технологического процесса производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов»**.

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенного рецензирования можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы дисциплины **«Организация технологического процесса производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов»** ОПОП ВО по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность **Технология пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья** (квалификация выпускника – магистр), разработанная Нугмановым А.Х.-Х., д.т.н., профессором, Мустафиной А.С., к.т.н., доцентом соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Гиро Т.М., профессор кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, д.т.н. профессор

 « 09 » 01 2025 г.