МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«ИВАНОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Шуйский филиал ИвГУ

Кафедра технологии, экономики и сервиса

ОДОБРЕНО:

Руководитель ОП

_____ О.Н.Рябова
(подпись)

«22» июня 2023 г.

Рабочая программа дисциплины

ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Уровень высшего образования:	бакалавриат
Квалификация выпускника:	бакалавр
Направление подготовки:	44.03.05 Педагогическое направление (с двумя профилями подготовки)
Направленность (профиль) образовательной программы:	Технология; Экономика

Шуя

1. Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технология обработки пищевых продуктов» является подготовка кадров нового типа, востребованных на рынке труда, обладающих высоким уровнем сформированности профессиональных компетенций в области педагогической деятельности и качества подготовки высококвалифицированного и конкурентоспособного бакалавра в области технологического образования.

2. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Технология обработки пищевых продуктов» является обязательной для изучения; относится кобязательной частиблока дисциплин Б1, входит в предметно-методический модуль.

Успешное освоение данной дисциплины будет способствовать готовности обучающихся к освоению дисциплин: Бизнес-планирование, Мировая экономика, Финансовый менеджмент, Инвестиционный анализ; прохождению производственных практик - педагогической (комплексной) практики, по предметно-методическому модулю, научно-исследовательской работы, по предметно-методическому модулю, подготовке к сдаче и сдача государственного экзамена, выполнению и защите выпускной квалификационной работы.

Студент, приступающий к изучению данной дисциплины, должен:

Знать:

- преподаваемые предметы в пределах требований образовательных стандартов и основной общеобразовательной программы, их историю и место в мировой культуре и науке;
- сведения об ассортименте товаров, свойствах и показателях, оценке и градациях качества, диагностике дефектов, факторах, формирующих и сохраняющих качество товаров.
- термины, понятия и характеристики свойств товаров разного ассортимента;
- структуру, принципы организации технологических процессов и операции производства материалов и пищевых продуктов;
- теорию и концепцию профессионального самоопределения и саморазвития, специфику, технологии, факторы и предпосылки, обеспечивающие успешность профессиональной карьеры.

Уметь:

- определять цели и задачи обучения;
- применять технологическую терминологию и использовать знание технической терминологии в профессиональной деятельности;
- применять сведения об ассортименте товаров, свойствах и показателях, оценке и градациях качества, диагностике дефектов, факторах, формирующих и сохраняющих качество товаров.
- пользоваться терминами, понятиями и характеристиками свойств товаров разного ассортимента;
- проводить анализ структуры, принципов организации технологических процессов и операции производства материаловипищевыхпродуктов, энергии.
- оценивать и прогнозировать состояние материалов с заданными эксплуатационными свойствами и строением материалов;
- познавать себя и определять свое место в сфере профессионального труда, пользоваться методами самопознания и профессионального самоопределения; оценивать и прогнозировать последствия своей профессиональной деятельности в соответствии с культурой труда.

Владеть:

- оценкой характеристики ассортимента товаров, свойств и показателей качества, диагностике дефектов, факторах, формирующих и сохраняющих качество товаров.
- терминами, понятиями и характеристиками свойств товаров разного ассортимента;
- навыками анализа структуры, принципов организации технологических процессов и операции производства материалов ипищевых продуктов, энергии.
- оценивать и прогнозировать состояние материалов с заданными эксплуатационными свойствами и строением материалов;
- навыками анализа существующих механизмов и технических объектов промышленного, пищевого и сельскохозяйственного производства;
- навыками систематизации теоретических и практических знаний о структуре, принципах организации технологических процессов и операций производства материалов и пищевых продуктов;
- навыками аргументированного изложения своей точки зрения с позиции технологической культуры и культуры труда;
- методикой профессионального самоисследования, технологией поиска работ с позиции успешности профессиональной карьеры.

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

3.1. Компетенции, формированию которых способствует данная дисциплина

При реализации дисциплины формируются следующие компетенции в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) универсальные компетенция (УК) и индикаторы их достижения:

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Демонстрирует знание особенностей системного и критического мышления и готовность к нему. УК-1.2. Применяет логические формы и процедуры, способен к рефлексии по поводу собственной и чужой мыслительной деятельности. УК-1.3. Анализирует источник информации с точки зрения временных и пространственных условий его возникновения. УК-1.4. Анализирует ранее сложившиеся в науке оценки информации. УК-1.5. Сопоставляет разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений. УК-1.6. Аргументировано формирует собственное суждение и оценку информации, принимает обоснованное решение. УК-1.7. Определяет практические последствия предложенного решения задачи.

Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК.8.1. Оценивает факторы риска, умеет обеспечивать личную безопасность и безопасность окружающих в повседневной жизни и в профессиональной деятельности, а также при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов. УК.8.2. Формирует культуру безопасного и ответственного поведения в повседневной жизни и в профессиональной деятельности, а также использует методы защиты в чрезвычайных ситуациях и военных конфликтах.

б) общепрофессиональные компетенции (ОПК) и индикаторы их достижения:

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Научные основы педагогической деятельности	ОПК-8. Способен осуществлять педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний	ОПК-8.1. Применяет методы анализа педагогической ситуации, профессиональной рефлексии на основе специальных научных знаний. ОПК-8.2. Проектирует и осуществляет учебно-воспитательный процесс с опорой на знания основных закономерностей возрастного развития когнитивной и личностной сфер обучающихся, научно-обоснованных закономерностей организации образовательного процесса, научных основ преподаваемых предметов, их истории и места в мировой культуре и науке. ОПК-8.3. Осуществляет мониторинг и отбор программ профессионального и личностного развития.

3.2. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения формируемых компетенций

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

–особенности системного и критического мышления (УК-1 (индикаторы 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7);

–основы современных технологий сбора, обработки и представления информации (УК-1 (индикаторы 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7);

– логические формы и процедуры (УК-1 (индикаторы 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7);

–современные пакеты прикладных программ статистической обработки данных (УК-1 (индикаторы 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7);

–правила безопасного поведения и методы защиты от опасных и чрезвычайных ситуаций в процессе жизнедеятельности (УК-8(индикаторы 1, 2);

–превентивные мероприятия по обеспечению безопасности в образовательной организации(УК-8(индикаторы 1, 2);

–научные основы технологии обработки пищевых продуктов, его историю и место в мировой культуре и науке (ОПК-8 (индикаторы 1, 2, 3);

–этапы развития предметной области (ОПК-8 (индикаторы 1, 2, 3);

–современные проблемы теории и методики обучения и воспитания технологии (ОПК-8 (индикаторы 1, 2, 3);

–содержательные, методологические и мировоззренческие связи предметной области со смежными научными областями (ОПК-8 (индикаторы 1, 2, 3);

–модели оценки компетенций учителей с использованием единых федеральных оценочных материалов ОПК-8 (индикаторы 1, 2, 3);

–критерии высокого уровня профессиональной компетенции (ОПК-8 (индикаторы 1, 2, 3).

Уметь:

–анализировать источники информации с точки зрения временных и пространственных условий их возникновения (УК-1 (индикаторы 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7);

–аргументированно формировать собственное суждение и оценку информации (УК-1 (индикаторы 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7);

–осуществлять корректный подбор методов анализа, проводить обработку данных исследования и правильную интерпретацию результатов (УК-1 (индикаторы 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7);

–читать и представлять статистические данные в различных видах (таблицы, диаграммы, графики) (УК-1 (индикаторы 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7);

–использовать программную поддержку курса и оценивать ее методическую целесообразность (УК-1 (индикаторы 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7);

–получать, обрабатывать и анализировать информацию из различных источников (УК-1 (индикаторы 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7);

–оценивать факторы риска и выстраивать алгоритм безопасного поведения в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (УК-8(индикаторы 1, 2);

–выстраивать алгоритм безопасного поведения в киберпространстве (УК-8(индикаторы 1, 2);

–применять различные методы защиты в опасных, чрезвычайных ситуациях и военных конфликтах;

–формировать у детей и подростков мотивацию к здоровому образу жизни и культуру безопасного поведения (УК-8(индикаторы 1, 2);

–использовать здоровьесберегающие технологии в организации образовательного пространства (УК-8(индикаторы 1, 2);

–проводить профилактические мероприятия по предупреждению детского травматизма (УК-8(индикаторы 1, 2);

–совершенствовать свои профессиональные знания и умения на основе постоянного самообразования (ОПК-8 (индикаторы 1, 2, 3);

–оценить уровень своей профессиональной компетентности (ОПК-8 (индикаторы 1, 2, 3);

–формулировать цели самообразования исходя из этапов личностно-профессионального роста, индивидуально-личностных особенностей (ОПК-8 (индикаторы 1, 2, 3);

–учитывать и создавать условия успешного самообразования в процессе учебно-профессиональной деятельности (ОПК-8 (индикаторы 1, 2, 3);

–изучать личность ребенка в ходе педагогической деятельности средствами современных методик (ОПК-8 (индикаторы 1, 2, 3);

–устанавливать содержательные, методологические и мировоззренческие связи предметной области со смежными научными областями (ОПК-8 (индикаторы 1, 2, 3).

Владеть:

–навыками сопоставления разных источников информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений(УК-1 (индикаторы 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7);

–навыками определения практических последствий предложенного решения задач (УК-1 (индикаторы 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7);

–методами и способами вычисления статистических характеристик распределения данных педагогических измерений(УК-1 (индикаторы 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7);

–методами формирования культуры безопасного и ответственного поведения в повседневной жизни и в профессиональной деятельности (УК-8(индикаторы 1, 2);

–приемами и технологиями проведения мероприятий по сохранению природной среды и обеспечению устойчивого развития общества (УК-8(индикаторы 1, 2);

–способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования информационной среды (ОПК-8 (индикаторы 1, 2, 3);

–высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности (ОПК-8 (индикаторы 1, 2, 3);

–научными основами преподаваемого предмета (конкретизируются применительно к изучаемой учебной дисциплине) (ОПК-8 (индикаторы 1, 2, 3);

–теоретическими и практическими знаниями для постановки и решения исследовательских задач в предметной области и в области образования (ОПК-8 (индикаторы 1, 2, 3);

–умением выявлять и оценивать имеющиеся достоинства и недостатки профессиональной деятельности, делать обоснованные выводы (ОПК-8 (индикаторы 1, 2, 3).

4. Объём и содержание дисциплины

Объем дисциплины составляет 3 зачетных единиц (81 час.)
Контактная работа 25,83час.
Самостоятельная работа 55,17 час.

Виды учебных занятий и формы промежуточной аттестации	9 семестр	
	Контактная работа с преподавателем	Самостоятельная работа обучающегося
Лекции	12	-
Практические занятия	12	30
Групповые консультации перед экзаменом	1,5	-

Экзамен	0,33	25,17
Всего	25,83	55,17

4.1.Содержание дисциплины по разделам (темам), соотнесенное с видами и объемом учебных занятий

№ п/п	Раздел(тема) дисциплины	Семестр	Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу обучающихся и объем (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости Формы промежуточной аттестации
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа обучающегося	
				Лаб.	Пр.		
1	Вводное занятие. Оборудование для приготовления пищи Приспособления и инвентарь. Правилатехники безопасности.	9	0,75	-	-	1,5	
2	Первичная обработка сырья. Виды тепловой обработки.	9	0,75	-	1,5	3	Выполнение практических заданий по теме
3	Приготовление салатов и холодных закусок, бутербродов.	9	1,5	-	1,5	3	Выполнение практических заданий по теме
4	Супы. Классификация. Приготовление бульонов. Общее правило варки супов.	9	1,5	-	1,5	3	Выполнение практических заданий по теме
5	Соусы: красный, основной, белый, молочный.	9	1,5	-	1,5	3	Выполнение практических заданий по теме
6	Блюда из мяса, рыбы, птицы.	9	1,5	-	1,5	1,5	Выполнение практических заданий по теме
7	Блюда из круп и макаронных изделий.	9	0,75	-	0,75	3	Выполнение практических заданий по теме
8	Блюда из овощей и грибов.	9	0,75	-	0,75	3	Выполнение практических заданий по теме
9	Блюда из творога и яиц	9	1,5	-	0,75	3	Выполнение практических заданий по теме
10	Изделия из теста.	9	0,75	-	0,75	3	Выполнение практических заданий по теме
11	Сладкие блюда и напитки.	9	0,75	-	1,5	3	Выполнение практических заданий по теме Публичное выступление (защита реферата)
ИТОГО			12	-	12	30	Экзамен

4.2. Развернутое описание содержания учебного материала по разделам (темам)

Тема 1. Вводное занятие. Оборудование для приготовления пищи Приспособления и инвентарь. Правила техники безопасности.

Правила безопасности труда. Оборудование и посуда для приготовления пищи. Приспособления и инвентарь. Правила техники безопасности при работе с оборудованием, приспособлениями и инвентарём. Предупреждение травматизма.

Тема 2. Первичная обработка сырья. Виды тепловой обработки.

Первичная обработка овощей, мяса, птицы, рыбы. Виды нарезки овощей и фруктов.

Виды тепловой обработки: варка, припускание, жарка различными способами, тушение, запекание. Предварительная обработка: пассировка, бланшировка.

Тема 3. Приготовление салатов и холодных закусок, бутербродов.

Виды салатов из овощей, фруктов, мяса, рыбы, яиц и других продуктов. Винегреты. Холодные закуски из овощей, мяса, рыбы, грибов. Приготовление, требование к качеству.

Классификация бутербродов. Приготовление, требование к качеству.

Тема 4.Супы. Классификация. Приготовление бульонов. Общее правило варки супов. Приготовление бульонов. Супы заправочные: щи, борщ, рассольники, солянки. Супы овощные: грибные, с крупами и макаронными изделиями. Супы молочные, прозрачные, супы-пюре, холодные и сладкие супы. Правила приготовления, требования к качеству.

Тема 5.Соусы: красный, основной, белый, молочный.

Классификация соусов. Соусы с мукой: белые и красные, на мясном и рыбном бульоне. Грибные соусы, молочные соусы. Сметанные соусы. Соусы без муки. Холодные и сладкие. Приготовление.

Тема 6. Блюда из мяса, рыбы, птицы.

Отварные, жареные, тушёные, запеченные блюда из мяса. Гарниры. Блюда из рубленного мяса и котлетной массы, из субпродуктов. Правила приготовления, требования к качеству.

Блюда из отварной, припущенной, жареной и запеченной рыбы. Блюда из котлетной, рыбной массы, рыба фаршированная. Гарниры. Приготовление, требования к качеству блюд.

Приготовление отварных, жареных и тушёных блюд из птицы. Гарниры. Приготовление, требования к качеству.

Тема 7. Блюда из круп и макаронных изделий.

Каши, классификация каш, блюда из каш. Блюда и гарниры из макаронных изделий. Приготовление, требования к качеству.

Тема 8.Блюда из овощей и грибов.

Приготовление блюд из вареных, припущенных, жаренных, тушенных и запеченных овощей. Правила приготовления, требования к качеству.

Тема 9.Блюда из творога и яиц.

Вареные, жареные и запечённые блюда из яиц. Холодные и горячие блюда из творога. Приготовление и требования к качеству.

Тема 10.Изделия из теста.

Подготовка дрожжевого (опарного и безопарного), пресного теста и изделий из него. Тесто для блинов и оладий, тесто для блинчиков. Бездрожжевое тесто для лапши и пельменей. Изделия из теста. Фарши. Подготовка песочного, бисквитного, заварного и слоёного теста. Изделия из сдобного теста. Требования к качеству изделий из теста.

Тема 11. Сладкие блюда и напитки.

Приготовление компотов, киселей, желе, муссов, напитков. Приготовление. Требования к качеству.

5. Образовательные технологии, в том числе перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Образовательные технологии: проблемного обучения, технология развития критического мышления,рейтинговая.

При реализации различных видов учебной работы предусматривается использование активных и интерактивных форм занятий: разбор практико-ориентированных заданий, рейтинговая система, технология развития критического мышления.

Учебная работа проводится в форме дискуссий, групповой работы, решением ситуационных задач и другими.

Для достижения планируемых результатов освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии:

1. Информационно-развивающие технологии с использованием использование мультимедийного оборудования при проведении занятий.

2. Развивающие проблемно-ориентированные технологии: работа в команде, междисциплинарное обучение, обучение на основе опыта и другие.

3. Личностно ориентированные технологии обучения: консультации; «индивидуальное обучение»; опережающая самостоятельная работа; изучение студентами нового материала до его изложения преподавателем на лекции и других аудиторных занятиях; подготовка к докладам на студенческих конференциях.

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине: мультимедиа технологии; интерактивная доска, технологии смешанного обучения; интерактивные информационные технологии, поисковые системы.

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа организуется в виде дополнительных занятий по выполнению контрольных работ и подготовке к практическим работампо дисциплине «Технология обработки пищевых продуктов» Выполненные работзащищается и обсуждаются на занятиях. Задача практических работ – отработать теоретические знания на практике, поэтому программа занятий включает элементы творческого освоения методов педагогической деятельности, нацелена на отработку и формирование профессиональных навыков, которые студенты могут применять на практике.

В таблице п. 4.1 представлены формы текущего контроля успеваемости обучающихся. Полностью весь методический материал по обеспечению самостоятельной работы студентов приводится в приложении 1 к РП.

Доступ к методическим материалам самостоятельной работы студентов рабочей программы дисциплины «Технология обработки пищевых продуктов» осуществляется через сайт Шуйского филиала ИвГУ.

7. Характеристикаоценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине

Текущий контроль успеваемости студентов проходит в форме просмотра практических работ студентов. Мониторинг образовательной деятельности обучающихся осуществляется через учет качества выполнения работ.

По дисциплине «Технология обработки пищевых продуктов» контролируемые компетенции проверяются следующими видами оценочных средств: тестированием,

собеседованием, подготовкой докладов, рефератов, для текущего контроля успеваемости используются лабораторные задания, которые выполняются самостоятельно.

На экзамене «Технология обработки пищевых продуктов» контролируемые знания, умения и владения, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, проверяются заданиями в тестовой форме и экзаменационными билетами, используется письменная форма проведения экзамена, а также рейтинговая (накопительная) система оценивания результатов обучения. Максимальное количество баллов, которое возможно получить на экзамене – 30 балл

Тестирование проводится на зачёте в течение 30 минут. Каждый вариант тест-билета содержит 30 заданий в тестовой форме.

Критерии оценки:

Каждое правильно выполненное задание оценивается 0,5 балла, максимальное количество баллов – 15.

Если по отдельной теме студент набирает количество баллов ниже зачётного, то тема считается неосвоенной и баллы в рейтинг не прибавляются.

Пороговый, базовыйи повышенный уровень сформированности контролируемых компетенций проверяется и с помощью экзаменационных билетов (устный ответ в форме собеседования).

Экзаменационный билет состоит из двух теоретических вопросов, при ответе на вопрос студенту необходимо переложить теоретические знания на практический конкретный пример, показать уровень сформированности компетенций (пороговый, базовый и повышенный уровень).

Во время проведения **собеседования**студент отвечает на два вопроса преподавателя по темам дисциплины. Вопросы для подготовки к собеседованию выдаются не позднее, чем за две недели до экзамена. Максимальное количество баллов, которое студент может получить на собеседовании, составляет 15 баллов.

Ответы на вопросы экзамена оцениваются по следующим критериям:

1) полнота ответа:
- дан полный, развёрнутый ответ на поставленный вопрос (2 балла);
- дан неполный ответ на поставленный вопрос (1 балл);
- в случае отсутствия ответа на поставленный вопрос (0 баллов).

2) изложение теоретического материала:
- показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения, студент свободно оперирует понятиями, терминами, персоналиями и др. (2 балла);
- показана совокупность знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения, допущены неточности в определении понятий, персоналий, терминов и др. (1,5 балла);
- допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, персоналий, в ответе не присутствуют доказательные выводы (1 балл);
- допущены существенные ошибки в теоретическом материале, фактах, понятиях, персоналиях (0 баллов);

3) умение переложить теоретические знания на практический опыт:
- показано умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт с формулированием конкретных выводов и предложений, показанасформированность компетенции (1,5 балла);

- показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала, аргументация своей позиции с опорой на факты, показана сформированность компетенций (1 балл);
- раскрытие проблемы на теоретическом уровне, слабо показано умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт, аргументация своей позиции без опоры на факты, сформированность компетенций показана слабо (0,5 баллов);
- раскрытие проблемы на теоретическом уровне, не показано умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт, не представлены в ответе конкретные выводы и предложения, сформированность компетенций не показана (0 баллов).

4) структура ответа, грамотность речи:

- в ответе прослеживается чёткая структура, выстроенная в логической последовательности, ответ изложен литературным грамотным языком (1 балл);
- логика и последовательность изложения имеют некоторые нарушения, речь неграмотная (0,5 баллов);
- логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения, речь неграмотная (0 баллов).

Максимум – 7,5 баллов за каждый вопрос.

Оценка результатов освоения дисциплины при рейтинговой системе оценивания формируется по 100-балльной шкале из результатов текущего контроля успеваемости и результатов, полученных на экзамене.

Оценка на экзамене выставляется по следующей шкале:

Шкала оценки результатов освоения дисциплины «Технология обработки пищевых продуктов»при рейтинговой системе оценивания

Повышенный уровень	Базовый уровень	Пороговый уровень	Ниже порогового уровня
отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
85-100 баллов	71-84 балла	61-70 баллов	60 и менее баллов

Фонд оценочных средств по дисциплине «Технология обработки пищевых продуктов» в полном объёме представлен в Приложении 2 к рабочей программе.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Учебная и учебно-методическая литература:

–основная литература:

1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; под ред. А. Т. Васюковой. – 3-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 496 с. : ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621952. – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-04506-6. – Текст : электронный.
2. Технология продукции общественного питания : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 336 с. : ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621693. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-04281-2. – Текст : электронный.
3. Хрундин, Д. В. Общая технология пищевых производств : учебное пособие : [16+] / Д. В.

Хрундин ; Министерство образования и науки России, Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2016. – 120 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=500946. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2025-3. – Текст : электронный.

– дополнительная литература:

1. Анфимова, Н. А. Кулинария : учебник / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. - 3-е изд. ; стер. - Москва : Академия, 2005. - 328 с.
2. Василенко, З. В. Кулинарная характеристика блюд : учебное пособие / З. В. Василенко, Т. Н. Болашенко. – Минск : РИПО, 2019. – 273 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600126. – Библиогр.: с. 254-255. – ISBN 978-985-503-966-3. – Текст : электронный.
3. Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие : [12+] / А. Т. Васюкова. – 3-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 496 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684235. – ISBN 978-5-394-04228-7. – Текст : электронный.
4. Мирошниченко, И. В. Поварское и кулинарное дело : учебное пособие : [16+] / И. В. Мирошниченко. – Москва :А-Приор, 2011. – 158 с. – (Конспект лекций. В помощь студенту). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=75498. – ISBN 978-5-384-00399-1. – Текст : электронный.
5. Рагель, С. И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С. И. Рагель. – Минск : РИПО, 2018. – 604 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497505. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-827-7. – Текст : электронный.
6. Романова, Н. К. Технология продукции общественного питания. Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд : учебное пособие : [16+] / Н. К. Романова, Д. В. Хрундин ; Казанский государственный технологический университет. – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2010. – 92 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258972. – ISBN 978-5-7882-1023-0. – Текст : электронный.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практическое пособие / под ред. А. Т. Васюковой. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 208 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496078. – ISBN 978-5-394-02385-9. – Текст : электронный.

Интернет-ресурсы:

1. Национальная Гильдия Шеф-поваров - www.chefs.ru
2. Всероссийский кулинарный портал - www.cookery.ru
3. Рецепты блюд, кулинарный Эдем - www.kedem.ru
4. Кулинарный портал - www.kulina.ru
5. Программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф–эксперт» - www.chefexpert.ru
6. Портал пищевой промышленности России - www.foodpages.ru
7. Журнал индустрии общественного питания - www.foodpages.ru
8. Ресторанный гид - www.gurman.ru

9. Отраслевой интернет-портал для пользователей сферы пищевого, сельскохозяйственного производства и торговли, фирм-поставщиков пищевого оборудования, упаковки, транспортных услуг - www.product.ru

10. Сайт, посвящённый новостям и технологиям сферы общественного питания. Проект Национальной Торговой Ассоциации - www.restorus.com

11. Ресторанный бизнес, как открыть ресторан - www.restus.ru

12. Федерация профессиональных поваров и кондитеров России - http://www.chefcompany.ru/recipes.html

Современныепрофессиональные базы данных и информационно-справочные системы:

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
2. Коллекция Шуйского филиала ИвГУ на национальном цифровом ресурсе «Руконт».

Программное обеспечение:

В процессе изучения дисциплины используются офисные пакеты MicrosoftOffice, OpenOffice, программа для просмотра и чтения файлов PDF AdobeAcrobatReader DC, программа для воспроизведения флэш-анимации в браузерах AdobeFlashPlayer, вэб-обозреватели GoogleChrome, Opera, Антивирус Касперского, 1С университет.

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для предоставления учебной информации большой аудитории.

2. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

3. Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

4. Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

5. Помещение для самостоятельной работы, оснащенное специализированной мебелью, компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

6. Учебно-наглядные пособия для занятий лекционного типа, обеспечивающие тематические иллюстрации по обобщающим занятиям по темам «Технологический процесс механической кулинарной обработки пищевых продуктов» - http://fcior.edu.ru/methods/3/obobshchayushchee-zanya, Всероссийский кулинарный портал - www.cookery.ru

Автор рабочей программы дисциплины: О.Н. Рябова, заведующий кафедрой технологии, экономики и сервиса, кандидат педагогических наук, доцент.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии, экономики и сервиса «_17_»___мая____2019 г., протокол № 9

Программа обновлена
протокол заседания кафедры № 7 от «11» февраля 2020 г.
Согласовано:
Руководитель ОП _____ О.Н. Рябова
(подпись)

Программа обновлена
протокол заседания кафедры № 11 от «14» июня 2021 г.
Согласовано:
Руководитель ОП _____ О.Н. Рябова
(подпись)

Программа обновлена
протокол заседания кафедры № 7 от «21» февраля 2022 г.
Согласовано:
Руководитель ОП _____ О.Н. Рябова
(подпись)

Программа обновлена
протокол заседания кафедры № 10 от «22» июня 2023 г.
Согласовано:
Руководитель ОП _____ О.Н. Рябова
(подпись)

Приложение 1.

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Технология обработки пищевых продуктов»

Практическая работа 1

Тема. Первичная обработка сырья. Видытепловой обработки

Ход выполнения

Пищевая ценность овощей, их роль в питании. Первичная обработка овощей.Подготовка овощей к фаршированию.Формы нарезки овощей и их кулинарное использование.Обработка консервированных овощей.

Задание: составить инструкционно-технологические карты первичной обработки овощей

Задание 2: изучить рецептуры блюд и технологию приготовления по сборнику рецептур блюд и приготовить капусту тушеную;

Задание 3:Провести бракераж и органолептическую оценку готового блюда.

Литература по теме:

Основная литература: 2; 4; 5.

Дополнительная литература: 5; 6, 8; 9; 16;17

Практическая работа 2

Тема. Приготовление салатов и холодных закусок, бутербродов.

Ход выполнения

Виды салатов из овощей, фруктов, мяса, рыбы, яиц и других продуктов. Винегреты. Холодные закуски из овощей, мяса, рыбы, грибов. Приготовление, требование к качеству. Классификация бутербродов. Приготовление, требование к качеству.

Задание 1: составить инструкционно-технологические карты первичной обработки салатов и холодных закусок.

Задание 2: изучить рецептуры блюд и технологию приготовления по сборнику рецептур блюд и приготовить салат мясной (столичный);

Задание 3:Провести бракераж и органолептическую оценку готового блюда.

Литература по теме:

Основная литература: 2; 4; 5.

Дополнительная литература: 5; 8; 9; 16;17

Практическая работа 3

Тема.Супы. Классификация. Приготовление бульонов. Общее правило варки супов.

Ход выполнения

Значение в питании и пищевая ценность супов. Технология приготовления, ассортимент, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения: молочных супов, супов-пюре, прозрачных супов, сладких супов, холодных супов.

Задание 1: составить технологические схемы приготовления супов по вариантам:

- суп молочный с овощами;
- суп- пюре из овощей с курицей;
- суп из сухофруктов;
- окрошка мясная;
- бульон с гренками с сыром.

Задание 2: изучить технологию приготовления и приготовить:

- гренки с сыром
-суп полевой

Задание 3:Провести бракераж и органолептическую оценку готовых блюд.

Литература по теме:

Основная литература: 2; 4; 5.

Дополнительная литература: 5; 6; 8; 9; 16;17

Практическая работа 4

Тема. Соусы: красный, основной, белый, молочный.

Ход выполнения

Классификация соусов. Соусы с мукой: белые и красные, на мясном и рыбном бульоне. Грибные соусы, молочные соусы. Сметанные соусы. Соусы без муки. Холодные и сладкие. Приготовление.

Задание 1: произвести расчет сырья, необходимого для приготовления
- соуса красного при выходе порции 80г;

Задание 2: изучить технологию приготовления и приготовить:
- соус белый
-соус молочный;
- сметанный соус

Задание 3:Провести бракераж и органолептическую оценку готовых блюд.

Литература по теме:

Основная литература: 2; 4; 5.

Дополнительная литература: 5;8;9;16;17

Практическая работа 5

Тема. Блюда из мяса, рыбы, птицы.

Ход выполнения

Определить пищевую ценность мяса и мясной гастрономии и их роль в питании.Правила нарезки и варианты оформления ассорти мясного: порционно и в банкетном оформлении.Технология приготовления и правила оформления мяса или языка заливного.Приготовление курицы фаршированной (галантин).Приготовление паштета из печени, оформление.Технология приготовления студня говяжьего.Требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд. Требования санитарии и безопасности труда при работе в холодном цехе.

Задание: произвести расчет сырья, необходимого для приготовления
- 30 порций паштета из печени говядины при выходе 1 порции 80г;
- 120 порций ассорти мясного при выходе 1 порции 120г;
- 5 порций языка заливного выходом 225г.

Литература по теме:

Основная литература: 2; 4; 5.

Дополнительная литература: 5;8;9;16;17

Практическая работа 6

Тема. Блюда из круп и макаронных изделий.

Ход выполнения

Пищевая ценность и ассортимент макаронных изделий, выпускаемыхпромышленностью.Пищевая ценность и ассортимент бобовых.Подготовка к варке и варка бобовых.Характеристика и технология различных способов варки макаронныхизделий.Приготовление отварных блюд из макаронных изделий: макароныотварные с жиром, с сыром или брынзой, с томатом, с овощами.Приготовление запеченных блюд из макаронных изделий: макаронник,макароны, запеченные с сыром,

лапшевник с творогом.Приготовление теста и полуфабриката лапши домашней.Условия и сроки хранения, требования к качеству блюд и гарниров измакаронных изделий.Приготовление блюд из бобовых: бобовые с жиром и луком, бобовые с копченой грудинкой или корейкой, запеканка из бобовых и картофеля.

Задание 1: рассчитать пищевую и энергетическую ценность следующих блюд из макаронных изделий:

- макароны отварные с маслом сливочным, выход порции 200/20;
- макароны с ветчиной и томатом, выход порции 200/50;
- макароны, запеченные с сыром, выход порции 210;
- бобовые с жиром и луком, выход порции 230.

Задание 2: изучить рецептуры блюд и технологии их приготовления по сборнику рецептур блюд и приготовить:

-каша манная молочная жидкая

-каша пшенная молочная вязкая

Задание 3:Провести бракераж и органолептическую оценку готовых блюд.

Литература по теме:

Основная литература: 2; 4; 5;

Дополнительная литература: 5;6; 8;9;16;17

Тема.Блюда из грибов.

Ход выполнения

Пищевая и энергетическая ценность грибов. Товароведнаяхарактеристика грибов.Приготовление холодных закусок из грибов: икра грибная.Приготовление картофеля, тушенного с грибами, грибы с картофелем и помидорами, грибы в сметанном соусе, рулет картофельный с грибами, солянка овощная с грибами, грибы в сметанном соусе запеченные.

Задание: составить на каждое предложенное блюдо инструкционно-технологическую карту или рецептурно-технологическую схему.

Литература по теме:

Основная литература: 2; 4; 5

Дополнительная литература: 5;8;9;16;17

Практическая работа 7

Тема.Блюда из творога и яиц.

Ход выполнения

Вареные, жареные и запечённые блюда из яиц. Холодные и горячие блюда из творога. Приготовление и требования к качеству.

Задание 1: изучить рецептуры блюд и технологию приготовления сборнику рецептур блюд и приготовить

- омлет, фаршированный мясными продуктами;
- драчена;
- сырники;
- пудинг из творога, соус абрикосовый.

Задание 2:Провести бракераж и органолептическую оценку готовых блюд.

Литература по теме:

Основная литература: 2; 4; 5

Дополнительная литература: 5; 6; 8; 9; 16;17

Тема.Изделия из теста.

Изделия из бисквитного и слоеного полуфабриката.

Ход выполнения Характеристика сырья, используемого для приготовления бисквита.Технология приготовления бисквита основным способом.Виды брака бисквитного полуфабриката, причины возникновения и способы егоустранения.Приготовление бисквитного рулета (с какао-порошком, с орехами) со сливочным кремом.Приготовление бисквитного пирожного со сливочным кремом, с белковым кремом, пирожного буше, глазированного помадой.Приготовление бисквитных тортов «Бисквитно-кремовый», «Сказка», «Кофейный», «Прага», «Фруктово-желейный».Характеристика сырья, используемого для приготовления слоеного теста, технология приготовления слоеного полуфабриката.Приготовление «Слойки с кремом», «Трубочки» с кремом (сливочным, «Шарлотт», белковым).Приготовление торта «Слоеный с кремом сливочным».Виды брака слоеного теста, причины его возникновения и способы устранения.

Задание 1: составить таблицы «Виды брака, причины возникновения и способы его устранения для изделий из бисквитного и слоеного теста».

Задание 2: изучить рецептуры блюд и технологию приготовления сборнику рецептур блюд и приготовить

-пирожки печеные с курицей;

-булочка домашняя;

-пирожки жареные с яйцом и луком

Задание 3:Провести бракераж и органолептическую оценку готовых блюд.

Литература по теме:

Основная литература: 3; 6

Дополнительная литература: 4;7;13;16.

Практическая работа 8

Тема. Сладкие блюда и напитки.

Ход выполнения Приготовление компотов, киселей, желе, муссов, напитков. Приготовление. Требования к качеству.Приготовление холодных и горячих сладких блюд и напитков

Задание 1: изучить рецептуры блюд и технологии их приготовления по сборнику рецептур блюд и приготовить

-яблоки в тесте жареные

-соус абрикосовый

-кисель из клюквы

-компот из сухофруктов

Задание 2:Провести бракераж и органолептическую оценку готовых блюд.

Литература по теме:

Основная литература: 2; 4; 5;

Дополнительная литература: 5;6; 8;9;16;17

Основная литература

1. Технология и контроль качества кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов: учеб.пособие для вузов / ред.Е.В. Литвинова. – М.: Академия, 2006.
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для сред. проф. образ. /Г.Г. Дубцов. – 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2008.
3. Шестакова Т.И. Кондитер-профессионал: учеб. пособие / Т.И. Шестакова. – 2-е изд. – М.: Дашков и К, 2006.
4. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учеб. пособие для вузов / В.А. Домарецкий. – М.: Форум, 2008.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного

питания/Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2012.-680 с.

6. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий. – СПб.: Профи, 2012. – 296 с.

Дополнительная литература

1. Родина Т.Г. Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов: учеб. для вузов / Т.Г. Родина. – М.: Академия, 2007. – 396 с.: ил. – (Высшее профессиональное образование).
2. Рязанова О.А. Товароведение продуктов детского питания: учеб. пособие для вузов / О.А. Рязанова , М.А. Николаева. – М.: Омега-Л: Деловая литература, 2003. – 142 с.
3. Новоженов Ю.М. Зарубежная кухня: практ. пособие / Ю.М. Новоженов. - Высш.шк., 1990. – 287 с.
4. Андреев А.Н. Производство сдобных булочных изделий. /Мачихин С.А. - М.: «Агропромиздат», 1990.
5. Анфимова Н.А. Кулинария. / Татарская Л.Л. - М.: Академия, 1998.
6. Барановский В.А. Повар: Учебное пособие для проф.-тех. училищ. – Ростов н/Д: Феникс, 2000.
7. Бутейкис Н.Г. Приготовление мучных кондитерских изделий. / Жукова А.А. - М.: Экономика, 1988.
8. Ермакова В.И. Основы кулинарии.- 3-е изд. – М.: Просвещение, 2000.
9. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи. /Сальникова Л.К. - М.: «Экономика», 1988.
10. Лабораторные работы по технологии производства продукции общественного питания. - М.: «Экономика», 1981.
11. Новоженов Ю.М. Советская национальная кухня: Практическое пособие. /Сопина Л.Н. –М.: высш. шк., 1990.
12. Похлебкин В. Тайны хорошей кухни. - М.: «Молодая гвардия», 1999.
13. Поскребышева Г. Большая кулинарная энциклопедия. - М.: Олма-ПРЕСС, 2003.
14. Простакова Т.М. Технология приготовления пищи. - М.: АСТ, 1999.
15. Лобанов. Технология приготовления пищи. - М.: «Госторгиздат», 1997.
16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания. - Киев: АСТ, 1998.
17. Справочник технолога общественного питания. - М.: «Экономика» 1987 г.
18. Шульман З.Е. Салаты и соусы. /Здобнов А.И. - Киев: Техника, 1991.

ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Варианты самостоятельных работдля 1 задания

Вариант 1.

1. Клубнеплоды. Обработка клубнеплодов. Формы нарезки овощей, кулинарное назначение при приготовлении блюд.
2. Приготовление мясной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Виды панировок.
3. ***Задача:*** Какой вес брутто картофеля в марте, если вес нетто 120 кг
4. ***Задача:*** Определить массу брутто кур потрошенных 1-й категории для приготовления 5 кг отварных целиком

Вариант 2.

1. Корнеплоды. Обработка корнеплодов, формы нарезки, кулинарное назначение при приготовлении блюд.
2. Приготовление натуральной рубленой мясной массы и полуфабрикатов из нее.

3. ***Задача:*** Определить количество отходов при обработке 2000 кг картофеля в марте
4. ***Задача:*** Определить количество мяса говядины, после тепловой обработки, если его варили целым куском весом 3 кг

Вариант 3.

1. Капустные и луковые овощи, их обработка, формы нарезки. Значение правильной нарезки, кулинарное назначение при приготовлении блюд.
2. Приготовление натуральных порционных полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины.

3. ***Задача:*** определить массу нетто картофеля, если масса брутто0,230 к., а из табличных данных известно, что количество отходов примеханической кулинарной обработке составляет 35%
4. ***Задача:*** Сколько получится чистого филе из 60 кг камбалы?

Вариант 4.

1. Особенности обработок консервированных овощей: соленых, квашеных, сушеных, свежезамороженных. Их кулинарное использование.
2. Первичная обработка рыбы с костным скелетом, приготовление полуфабрикатов для жарки, варки и припускания, фарширования.

3. ***Задача:*** Определить массу брутто свеклы, если масса нетто 0,148 кг, а из табличной данных известно, что количество отходов при механической кулинарной обработке составляет 25%
4. ***Задача:*** Определить массу брутто кур потрошенных 1-й категории для получения 68 кг мякоти без кожи.

Вариант 5.

1. Порядок обработки овощей для фарширования. Кулинарное использование полученных полуфабрикатов.
2. Приготовление котлетной массы из рыбы. Виды полуфабрикатов из нее. Способы обработки полуфабрикатов.

3. ***Задача:*** Определить массу брутто капусты белокочанной, если масса нетто 0,150 кг, а из табличных данных известно, что при массе брутто 0,1 кг., масса нетто составит 0,065 кг
4. ***Задача:*** Определить количество котлетного мяса, которое получится при разделке 200 кг говядины 1-й категории

Варианты самостоятельных работ для 2 задания

Вариант 1.

1. Приготовление открытых, закрытых и закусочных бутербродов.
2. Рассчитайте, сколько яичного порошка и молока потребуется для приготовления 20 порций драчены по 2 колонке Сборника рецептур.
3. Оформите технологическую схему приготовления драчены.

Вариант 2.

1. Характеристика, приготовление, оформление и подача салатов и винегрета.
2. Определите, сколько порций рыбы заливной с гарниром можно приготовить из 25 кг севрюги с головой по I колонке Сборника рецептур.
3. Оформите технологическую карту на блюдо «Рыба заливная».

Вариант 3.

1. Характеристика и особенности приготовления мяса заливного.
2. Определите, сколько потребуется окорока варено-копченого (со шкурой и костями) для отпуска 50 порций окорока с гарниром. Выход 1 порции - 150 г.
3. Оформите технологическую карту на блюдо «Мясо заливное».

Вариант 4.

1. Приготовление и подача холодных закусок из овощей и грибов.
2. Определите, сколько порций салата-коктейля рыбного можно приготовить из 10 кг судака неразделанного крупного по 1 колонке Сборника рецептур.
3. Составить технологическую схему приготовления винегрета с сельдью.

Вариант 5.

1. Приготовление и подача холодных блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов.
2. Определите, сколько порций запеканки из творога можно приготовить при наличии 280г яичного порошка.
3. Описать виды и причины брака теста дрожжевого безопарного и изделий из него.

Вариант 6.

1. Характеристика сладких блюд. Приготовление компотов.
2. Определите, сколько порций потребуется кеты соленой потрошеной с головой и пшеничного хлеба для приготовления 45 порций открытых бутербродов с выходом рыбы 25г.
3. Описать виды и причины брака бисквитного теста и изделий из него.

Вариант 7.

1. Характеристика сладких блюд. Приготовление киселей.
2. Определите, сколько потребуется сельди крупной массой брутто для приготовления 25 порций сельди рубленой. Выход 1 порции -100 г.
3. Оформите технологическую карту на блюдо «Сельдь рубленая».

Вариант 8.

1. Характеристика сладких блюд. Приготовление различных видов желе.
2. Определите, сколько потребуется сельди средней массой брутто для приготовления 50 порций сельди рубленой. Выход 1 порции -80г.
3. Описать виды и причины брака песочного теста и изделий из него.

Вариант 9.

1. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него.
2. Определите, сколько порций паштета можно приготовить из 5 кг телячьей охлажденной печени, если выход 1 порции - 50 г.

3.Оформите технологическую схему приготовления бисквитного теста холодным способом.

Вариант 10.

1. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него.
2. Определите, сколько порций рыбы заливной по I колонке Сборника рецептур можно приготовить при наличии 300 г желатина.
3. Оформите технологическую схему приготовления дрожжевого теста опарным способом.

ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ

1. Изучение первичной обработки птицы. Приготовление полуфабрикатов, бульонов и супов из птицы.
2. Изучение приготовления супов – пюре, прозрачных супов, холодных супов.
3. Изучение приготовления горячих блюд из птицы и субпродуктов (языка, печени, почек, мозгов).
4. Изучение приготовления холодных блюд из мяса и рыбы, заливных блюд и закусок.
5. Изучение приготовления холодных и горячих блюд из овощей и грибов: салаты, икра овощная, грибная, овощи припущенные, жареные, тушеные, запеченные.

6. Изучение приготовления изделий из бисквитного, слоеного, заварного теста и изделий из него.
7. Оформление изделий из теста.

Требования к реферату

Реферат – краткая запись идей, содержащихся в разных источниках, которая требует умения сопоставлять и анализировать различные точки зрения. Реферат – одна из форм интерпретации исходного текста или нескольких источников. Поэтому реферат, в отличие от конспекта, является новым, авторским текстом. Новизна в данном случае подразумевает новое изложение, систематизацию материала, особую авторскую позицию при сопоставлении различных точек зрения.

Реферирование предполагает изложение какого-либо вопроса на основе классификации, обобщения, анализа и синтеза одного или нескольких источников.

Специфика реферата:

• не содержит развернутых доказательств, сравнений, рассуждений, оценок,

• дает ответ на вопрос, что нового, существенного содержится в тексте.

Виды рефератов

- по полноте изложения: информативные (рефераты-конспекты); индикативные (рефераты-резюме);
- по количеству реферируемых источников: монографические; обзорные.

Объем – 10-15 страниц.

Источники: необходимо использовать в реферате не менее пяти источников (ссылки на эти источники обязательны).

Структура реферата

1. Титульный лист
2. Содержание
3. Введение
4. Основная часть

4.1…..

4.2…..

5. Заключение
6. Список литературы
7. Приложения

Критерии оценивания:

1. Новизна реферированного текста: актуальность проблемы и темы; новизна и самостоятельность в постановке проблемы, в формулировании нового аспекта выбранной для анализа проблемы; наличие авторской позиции, самостоятельность суждений
2. Степень раскрытия сущности проблемы: соответствие плана теме реферата; соответствие содержания теме и плану реферата; полнота и глубина раскрытия основных понятий проблемы; обоснованность способов и методов работы с материалом; умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал; умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы
3. Обоснованность выбора источников: круг, полнота использования литературных источников по проблеме; привлечение новейших работ по проблеме (журнальные публикации, материалы сборников научных трудов и т.д.).
4. Соблюдение требований к оформлению: правильное оформление ссылок на используемую литературу; грамотность и культура изложения; владение терминологией и понятийным

аппаратом проблемы; соблюдение требований к объему реферата; культура оформления: выделение абзацев.

5. Грамотность: отсутствие орфографических и синтаксических ошибок, стилистических погрешностей; отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых; литературный стиль.

6. Устная защита реферата: быстрый, четкий, аргументированный, полный ответ на основные и дополнительные вопросы; ориентация в материале; презентация к реферату; грамотность речи.