

ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный
университет имени М.М. Джембулатова»

Технологический факультет

Кафедра товароведения, технологии продуктов и общественного питания



Утверждаю:
Первый проректор

 М.Д. Мукайлов

«26» 03 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

«Технология специальных видов питания»

Направление подготовки

19.03.02. «Продукты питания из растительного сырья»

Направленность (профиль) подготовки

«Технология продуктов общественного питания»

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная, заочная

Махачкала, 2024

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

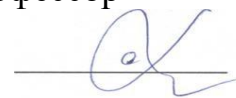
Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 19.03.02 **«Продукты питания из растительного сырья»** утвержденного приказом Министерства образования и науки № 1041 от 17.08.2020 с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

Составитель: Гусейнова Б. М., д. с.-х.н., профессор



Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного питания
«12» марта 2024 г., протокол № 7.

Заведующий кафедрой: Салманов М.М., доктор с.-х. наук, профессор



Рабочая программа одобрена методической комиссией факультета технологического факультета
«13 » марта 2024 г., протокол № 7.

Председатель методической
комиссии факультета Г.А. Макуев



СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи дисциплины.....	4
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	4
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	5
4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....	6
5. Содержание дисциплины.....	7
5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах.....	7
5.2. Тематический план лекций	8
5.3. Тематический план практических занятий.....	8
5.4. Содержание разделов дисциплины.....	9
6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы.....	12
7. Фонды оценочных средств.....	16
7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.....	16
7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций...	17
7.3. Типовые контрольные задания.....	20
7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков.....	37
8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	39
9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	40
10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	41
11. Информационные технологии и программное обеспечение.....	44
12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса.....	44
13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	45
Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины.....	46

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины формирование у студентов профессиональных знаний и практических навыков по физиологии и биохимии питания, технологии пищевых продуктов и составе пищевого рациона для различных социальных и возрастных групп населения с учетом их потребностей в пищевых и биологически активных веществах.

Задачи дисциплины включают:

Изучение:

- органолептических и физико-химических показатели качества сырья и пищевых продуктов;
- научных основ технологических процессов в пищевом производстве, а также основ стандартизации и управления качеством;
- специальных технологий пищевых производств предприятий общественного питания;
- технологических основ создания новых рецептур кулинарных, кондитерских изделий и других видов продукции предприятий общественного питания;
- специфики технологических процессов получения отдельных видов продукции в предприятиях общественного питания.

Овладение практическими навыками:

- разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания;
- проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания;
- приготовления сложной кулинарной продукции; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; холодных и горячих десертов с применением основ технологий (общих и специальных) пищевых производств.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине «Технология специальных видов питания»

Компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы компетенций	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть

ПК-4	Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ИД-1 Организовывает технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья	Научные основы технологий пищевых производств. Основные технологии пищевых производств.	основные показатели и требования к качеству сырья, полупродуктов и готовой продукции; технологию продукции; технологию и основным параметрам технологического процесса при производстве продуктов питания для людей различных социальных и возрастных групп.	использовать систему знаний для разработки и применения пищевых продуктов специального назначения для людей различных социальных и возрастных групп; применять высокоэффективные технологии для конструирования новых пищевых продуктов; рационально использовать технологическое оборудование с учетом комплексной переработки сельскохозяйственного сырья.	практическими навыками различных методов производства продуктов специального назначения, навыками проведения технико-химического контроля качества сырья и готовых продуктов
ПК-4	Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ИД-2 Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов	Научные основы технологий пищевых производств. Основные технологии пищевых производств.	основные показатели и требования к качеству сырья, полупродуктов и готовой продукции; технологию продукции; технологию и основным параметрам технологического процесса при производстве продуктов питания для людей различных социальных и возрастных групп.	использовать систему знаний для разработки и применения пищевых продуктов специального назначения для людей различных социальных и возрастных групп; применять высокоэффективные технологии для конструирования новых пищевых продуктов; рационально использовать технологическое оборудование с учетом комплексной переработки сельскохозяйственного сырья.	практическими навыками различных методов производства продуктов специального назначения, навыками проведения технико-химического контроля качества сырья и готовых продуктов

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1. В09. «Технология специальных видов питания» входит в Блок дисциплин вариативной части учебного плана.

Данная дисциплина изучается на 4 курсе в 7 семестре.

Дисциплина «Технология специальных видов питания» базируется на знаниях курсов: Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья; физико-химические свойства и методы контроля качества; пищевая биотехнология; пищевая микробиология; техно-химический контроль сырья и готовой продукции.

Для дисциплины «Технология специальных видов питания» в курсе «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья» важны разделы: о

химическом составе растительного, молочного и мясного сырья и о химических процессах, протекающих в них при технологических процессах производства продуктов питания. Из курсов «Физико-химические свойства и методы контроля качества» и «Техно-химический контроль сырья и готовой продукции» важны разделы: методы исследования свойств сырья и готовой продукции; безопасность продовольственного сырья и продуктов питания; контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания, знания, которых помогают студентам овладеть методами оценки качества, микробиологической чистоты, безопасности и пищевой ценности сырья и готовой продукции детского и функционального питания. Для данной дисциплины важны все разделы курса «Пищевая микробиология», т.к. при разработке рецептур и технологических основ производства продуктов должны знать: особенности культивирования микроорганизмов на различных средах, а также особенности организации теххимического контроля на предприятиях пищевых производств. Освоение компетенций в процессе изучения дисциплины способствует формированию знаний, умений и навыков, позволяющих осуществлять эффективную работу по следующим видам профессиональной деятельности: производственно-технологической и научно-исследовательской.

Разделы дисциплины «Технология специальных видов питания» и междисциплинарные связи с последующими дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечивающих (последующих) дисциплин	№№ разделов (тем) данной дисциплины, необходимых для изучения последующих дисциплин	
		1	2
1.	Технология производства бродильной и винодельческой промышленности	+	+
2.	Технология консервов и пищевых концентратов	+	+
3.	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов	+	+
4.	Тара и упаковочные материалы	+	+
5.	Экспертиза сырья и пищевых продуктов	+	+

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Курс (семестр)
		4(7)
Общая трудоемкость: часы	180	180
зачетные единицы	5	5
Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:	116 (13)*	116 (13)*
Лекции	34 (4)*	34 (4)*
Практические занятия (ПЗ)	82(9)*	82(9)*
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:	28	28
подготовка к практическим занятиям	10	10
самостоятельное изучение тем	10	10
реферат	8	8

Промежуточная аттестация, экзамен	36	36
--	-----------	-----------

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Курс (семестр)
		2(4)
Общая трудоемкость: часы	180	180
зачетные единицы	5	5
Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:	20 (4)*	20 (4)*
Лекции	6(2)*	6(2)*
Практические занятия (ПЗ)	12 (2)*	12 (2)*
Консультация	2	2
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:	124	124
подготовка к практическим занятиям	28	28
самостоятельное изучение тем	66	66
реферат	30	30
Промежуточная аттестация, экзамен	36	36 экзамен

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Разделы дисциплины по видам занятий *Очная форма обучения*

№ п/п	Наименование разделов	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Самостоятельная работа
			Лекции	ПЗ	
1.	Раздел 1. Научные основы технологий пищевых производств.	34	6 (2)*	12(2)*	16
2.	Раздел 2. Основные технологии пищевых производств.	110	28 (2)*	70 (7)*	12
Промежуточная аттестация		36			36
	Всего	180(13)*	34 (4)*	82 (9)*	64

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Самостоятельная работа
			Лекции	ПЗ	
1.	Раздел 1. Научные основы технологий пищевых производств.	38	2	2	34
2.	Раздел 2. Основные технологии пищевых производств.	104	4 (2)*	10 (2)*	90
Промежуточная аттестация		36			36
	Всего	180 (4)*	6 (2)*	12 (2)*	160

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

5.2. Тематический план лекций

Очная форма обучения

№ п/п	Темы лекций	Количество часов
Раздел 1. Научные основы технологий пищевых производств.		
1.	Пищевая ценность продуктов питания.	2
2.	Свойства и качество пищевых продуктов.	4 (2)*
Раздел 2. Основные технологии пищевых производств.		
3.	Производство полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов.	2
4.	Классификация мяса и мясных полуфабрикатов.	2 (2*)
5.	Механическая кулинарная обработка мяса животных	
6.	Тепловая кулинарная обработка пищевых продуктов	2(2*)
7.	Влияние различных температур и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции	2 (2*)
8.	Технология молока и молочных продуктов.	4
9	Хлебопекарное производство.	2 (2*)
10.	Кондитерское производство.	4
11.	Производство слабоалкогольных и безалкогольных напитков.	4
12.	Производство холодных блюд, холодных и горячих закусок для предприятий общественного питания.	4
Всего часов		34 (4)*

Заочная форма обучения

№ п/п	Темы лекций	Количество часов
Раздел 1. Научные основы технологий пищевых производств.		
1.	Пищевая ценность продуктов питания.	2
Раздел 2. Основные технологии пищевых производств.		
2.	Производство полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов.	1
3.	Технология молока и молочных продуктов.	1
4.	Производство холодных блюд, холодных и горячих закусок для предприятий общественного питания.	2(2)*
Всего часов		6(2)*

(*) - занятия, проводимые в интерактивных формах

5.3. Тематический план практических занятий

Очная форма обучения

п/п	Наименование практических занятий	Количество часов
Раздел 1. Научные основы технологий пищевых производств.		
1.	Определение энергетической ценности пищевых продуктов	6
2.	Изучение органолептических методов контроля качества продуктов питания	6 (2)*
Раздел 2. Основные технологии пищевых производств.		
3.	Кулинарная механическая обработка овощей	8

4.	Приемы тепловой обработки кулинарных продуктов	8(2)*
5.	Технология приготовления блюд и гарниров из овощей	6
6.	Технология приготовления соусов	8(2)*
7.	Технология приготовления супов	8
8.	Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	8
9.	Технология получения полуфабрикатов из мяса	8
10.	Блюда из рубленого мяса	8(3)*
11.	Приготовление салатов и холодных мясных блюд	8
Всего часов		82 (9)*

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование практических занятий	Количество часов
Раздел 1. Научные основы технологий пищевых производств.		
1.	Определение энергетической ценности пищевых продуктов	2
Раздел 2. Основные технологии пищевых производств.		
2.	Приемы тепловой обработки кулинарных продуктов	2
3.	Технология приготовления блюд и гарниров из овощей	4
4.	Технология приготовления соусов	4 (2)*
Всего часов		12 (2)*

(*) - занятия, проводимые в интерактивных формах

5.4. Содержание разделов дисциплины

№ п/п раз дела	Наименование раздела (темы)	Содержание раздела	Компетенции
1	Пищевая ценность продуктов питания.	Состав пищевых продуктов. Основные пищевые вещества (компоненты). Классификация основных компонентов по химической природе, в зависимости от объема поступления в организм, от способности синтезироваться в организме и др. Неорганические компоненты пищевых продуктов: вода, минеральные вещества. Зольность продуктов. Органические компоненты пищевых продуктов. Белки и аминокислоты. Классификация белков. Ферменты. Белки пищевых продуктов. Углеводы. Витамины. Красящие, ароматические, дубильные вещества. Кислоты. Понятие пищевой и энергетической ценности пищевых продуктов.	ИД-1 ПК-4 ИД-2 ПК-4
	Свойства и качество пищевых продуктов.	Агрегатное состояние и структура объектов пищевых производств. Пищевые продукты как дисперсные системы. Признаки дисперсных систем. Виды и типы дисперсных систем. Понятие свойства. Основные группы свойств объектов пищевых производств. Физические свойства (масса, объем, размер, плотность и др.). Тепловые свойства (теплопроводность, теплоемкость, температуропроводность и др.). Оптические свойства (цвет, оптическая плотность и др.).	ИД-1 ПК-4 ИД-2 ПК-4

№ п/п раз дела	Наименование раздела (темы)	Содержание раздела	Компетенци и
		Структурно – механические свойства (вязкость, пластичность, упругость, прочность, адгезия и др.). Сорбционные свойства. Химические свойства. Пищевые свойства как особая группа свойств пищевых продуктов. Понятие качества, показатели качества. Группы показателей качества пищевых продуктов. Органолептические, физико–химические показатели качества пищевых продуктов. Показатели безопасности пищевых продуктов. Оценка качества. Методы определения показателей качества: органолептические, измерительные, расчетные, регистрационные. Нормирование качества. Дефекты качества. Брак.	
2	Производство полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов.	Классификация сырья по различным признакам: происхождению, составу, объемам использования, жизненной активности, характеру использования, сохранности. Механическая кулинарная обработка корнеплодов, клубнеплодов, луковых, томатных, тыквенных овощей. Разновидности нарезок. Характеристика сырья. Классификация и ассортимент полуфабрикатов из овощей. Кулинарная характеристика, органолептическая оценка качества, нормы выхода, условия и сроки хранения. Обработка консервированных овощей, плодов, грибов.	ИД-1 ПК-4 ИД-2 ПК-4
	Классификация мяса и мясных полуфабрикатов.	Общая характеристика и классификация мясных полуфабрикатов. Полуфабрикаты из баранины. Полуфабрикаты из говядины. Полуфабрикаты из свинины. Полуфабрикаты из мяса птицы. Мясные кулинарные изделия. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение мясных полуфабрикатов.	ИД-1 ПК-4 ИД-2 ПК-4
	Механическая кулинарная обработка мяса животных	Технологический процесс обработки мяса: Размораживание; Обмывание; Обсушивание; Разделку туши; Обвалку; Зачистку и жиловку. Изготовление полуфабрикатов. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов. Ассортимент полуфабрикатов из говядины. Ассортимент полуфабрикатов из свинины, баранины и телятины.	ИД-1 ПК-4 ИД-2 ПК-4
	Тепловая кулинарная обработка пищевых продуктов	Значение тепловой обработки и классификация способов. Основные способы тепловой обработки. Вспомогательные и комбинированные способы тепловой обработки.	ИД-1 ПК-4 ИД-2 ПК-4
	Влияние различных температур и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции	Особенности тепловой обработки продуктов и проценты потерь. Деструкция и денатурация белков. Изменение жиров, углеводов. Карамелизация. Меланоидинообразование. Гидратация и дегидратация белков. Изменение витаминов	ИД-1 ПК-4 ИД-2 ПК-4

№ п/п раз дела	Наименование раздела (темы)	Содержание раздела	Компетенци и
	Технология молока и молочных продуктов	Ассортимент молочных продуктов: молоко, сливки, творог, сметана, кисломолочные продукты. Масло, сыр, мороженое. Технологические процессы. Хранение и контроль качества. Технология производства сыра, творога, кефира (технологическая схема производства, основные технологические операции и их назначение, оборудование, условия и сроки хранения готовой продукции, ее выход).	ИД-1 ПК-4 ИД-2 ПК-4
	Хлебопекарное производство.	Общая характеристика отрасли. Виды и сорта хлеба и хлебобулочных изделий. Сырье. Технологическая схема производства хлебобулочных изделий, сухарей, бараночных изделий. Оценка качества.	ИД-1 ПК-4 ИД-2 ПК-4
	Кондитерское производство.	Характеристика отрасли. Классификация кондитерских изделий. Сырье. Технологическая схема производства сахаристых кондитерских изделий: карамель. Технологическая схема производства мучных кондитерских изделий: сахарное печенье, затяжное печенье.	ИД-1 ПК-4 ИД-2 ПК-4
	Производство слабоалкогольны х и безалкогольных напитков.	Общая характеристика отрасли. Пиво, виды и сорта. Технологическая схема получения. Оценка качества. Безалкогольные напитки. Виды и состав. Технологическая схема получения фруктовых газированных вод.	ИД-1 ПК-4 ИД-2 ПК-4
	Производство холодных блюд, холодных и горячих закусок для предприятий общественного питания.	Классификация холодных блюд, холодных и горячих закусок. Бутерброды, гастрономические товары и консервы, салаты и винегреты, блюда и закуски из овощей и грибов, блюда и закуски из рыбы, рыбных гастрономических продуктов горячие закуски. Нормы выхода, условия и сроки хранения, отпуск холодных блюд холодных и горячих закусок. Органолептическая оценка. Бракераж.	ИД-1 ПК-4 ИД-2 ПК-4

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Тематический план самостоятельной работы

Очная форма обучения

№ п/п	Тематика самостоятельной работы	Количество часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	(интернет-ресурсы) (из п.9 РПД)
1.	Виды карамели. Сырье, применяемое при изготовлении карамели. Стадии изготовления карамели.	2	2,3,4,7	1,3,4	1-6
2.	Производство хлебобулочных, сухарных или бараночных изделий.	2	1,4,7	1,3,4	1-6
3.	Производство колбасных изделий.	2	1,2,3,4,7	1,3,4	1-6
4.	Производство макаронных изделий.	2	1,2,3,	1,3,4	1-6
5.	Производство маргарина, растительных масел.	2	1, ,4,7	1,3,4	1-6
6.	Производство пива, солода.	4	3,4,7	1,3,4	1-6
7.	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов; технологию приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	4	1,2,3,4,7	1,3,4	1-6
8.	Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов	2	1,2,4,7	1,3,4	1-6
9.	Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов.	2	1,2,3,4,7	1,3,4	1-6
10.	Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных.	2	1,2,3,4	1,3,4	1-6
11.	Технология холодных блюд и закусок.	4	1,2,3,4,7	1,3,4	1-6
	Всего	28			

Заочная форма обучения

п/п	Тематика самостоятельной работы	Количество часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)
-----	---------------------------------	------------------	--

			основна я (из п.8 РПД)	дополнит ельная (из п.8 РПД)	(интернет -ресурсы) (из п.9 РПД)
1	Классификация процессов пищевых производств. Сущность и особенности механических, гидромеханических, тепловых и массообменных процессов в пищевых технологиях.	8	1,2,3,4,7	1,3,4	1-6
2	Виды карамели. Сырье, применяемое при изготовлении карамели. Стадии изготовления карамели.	8	2,3,4,7	1,3,4	1-6
3	Производство хлебобулочных, сухарных или бараночных изделий.	6	1,4,7	1,3,4	1-6
4	Производство колбасных изделий.	8	1,2,3,4,7	1,3,4	1-6
5	Производство макаронных изделий.	6	1,2,3,	1,3,4	1-6
6	Производство маргарина, растительных масел.	8	1, ,4,7	1,3,4	1-6
7	Производство печенья (сахарного, затяжного).	8	1,2,3,4,7	1,3,4	1-6
8	Производство творога.	8	1,2,3,4,7	1,3,4	1-6
9	Производство пива, солода.	8	3,4,7	1,3,4	1-6
10	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов; технологию приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	8	1,2,3,4,7	1,3,4	1-6
11	Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов	8	1,2,4,7	1,3,4	1-6
12	Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов.	8	1,2,3,4,7	1,3,4	1-6
13	Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных.	8	1,2,3,4	1,3,4	1-6
14	Технология холодных блюд и закусок.	8	1,2,3,4,7	1,3,4	1-6
15	Ассортимент сложной холодной и горячей кулинарной продукции.	8	1, 4,7	1,3,4	1-6

16	Основные вредные технологические факторы.	6	1,2,3,	1,3,4	1-6
	Всего	124			

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Васильева, И.В. Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник и практикум для академического бакалавриата. Рек. УМО высшего образования обучающихся по техническим направлениям и специальностям / И. В. Васильева, Е.Н. Мясникова, А.С. Безряднова. - Москва : Издательство Юрайт, 2016. - 414с.
2. Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач [Текст] : учебное пособие / А. С. Джабоева, М. Ю. Тамова. - Москва : Магистр; ИНФРА-М, 2012. - 256с.
3. Магомедов, М.Г. Производство плодоовощных консервов и продуктов здорового питания [Электронный ресурс] : учеб. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 560 с.
4. Драгилев, А.И. Основы кондитерского производства [Электронный ресурс] : учеб. / А.И. Драгилев, Г.А. Маршалкин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 532 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/100934> .
5. Цыбикова, Г.Ц. Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : 2018-07-13 / Г.Ц. Цыбикова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 92 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107966>.
6. Шендерюк, В.И. Технологии пищевых продуктов: учеб. пособие для студ. вузов по напр. 260200 - Продукты питания живот. происхождения и 260800 - Технология продукции и орг. обществ. питания / В. И. Шендерюк, Л. Т. Серпунина, М. Н. Альшевская; ФГОУ ВПО "КГТУ". - Калининград: КГТУ, 2011. - 111 с.
7. Шендерюк, В.И. Общие принципы переработки сырья и введение в технологии производства продуктов питания: учеб. пособие для студ. вузов напр. 260100.62 - Технология продуктов питания, 260302.65 - Технология рыбы и рыб. продуктов и спец. 260501.65 - Технология продуктов обществ. питания / В. И. Шендерюк, Л. Т. Серпунина, М. Н. Альшевская; ФГОУ ВПО "КГТУ". - Калининград: КГТУ, 2011. - 102 с.
8. Технология продукции общественного питания. Под ред. А. И. Мглинца. С-Петербург.: Троицкий мост, 2010.

Методические рекомендации студенту к самостоятельной работе

Самостоятельная работа студентов, предусмотренная учебным планом соответствует более глубокому усвоению изучаемого курса, формирует навыки исследовательской работы и ориентирует студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Для теоретического и практического усвоения дисциплины большое значение имеет самостоятельная работа студентов, которая может осуществляться студентами индивидуально и под руководством преподавателя.

В процессе самостоятельной работы студент должен пройти все стадии познавательного процесса, начиная от стадии систематизации литературы и её изучения, завершая анализом, осмыслением и восприятием изученного материала.

Самостоятельная работа студентов направлена на более глубокое усвоение изучаемого курса, формирование навыков исследовательской работы и ориентирование студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Задания для самостоятельной работы осуществляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторские занятия, либо требуют дополнительной проработки и анализа материала в объеме запланированных часов.

Самостоятельная работа студентов может осуществляться в виде:

- конспектирования учебной, научной и периодической литературы;
- проработки учебного материала (по конспектам лекций учебной и научной литературы);
- подготовка докладов к семинарам и практическим занятиям и участию в работе научного студенческого кружка и конференциях;
- работы с нормативными документами и законодательной базой, с первичными документами;
- поиска и обзора научных публикаций в электронных источниках информации, подготовки заключения по обзору информации;
- решение практических и ситуационных задач;
- работы с тестами и контрольными вопросами для самопроверки;.

Самостоятельная работа должна носить систематический характер, быть интересной и привлекательной для студентов.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при промежуточной и итоговой аттестации студентов и при защите курсовой работы. При этом может форма контроля может быть разной: тестирование, экспресс-опрос на лабораторно-практических занятиях, заслушивание докладов, проверка письменных работ и т.д.

Самостоятельная работа с книгой. В наше время книга существует в двух формах: традиционной и электронной. В интернете существуют целые библиотеки, располагающие десятками тысяч электронных текстов. Сегодня в обществе преобладает мнение, что печатная книга и ее компьютерный текст дополняют друг друга. Используя электронный вариант книги значительно быстрее подготовить на его базе реферат, контрольную работу, подогнать текст своей работы под требуемый учебным заданием объем. Печатные книги гораздо легче и удобнее читать.

Работа с книгой, студенты сталкиваются с рядом проблем. Одна из них – какая книга лучше. Целесообразно в первую очередь обратиться к литературе, рекомендованной преподавателем. Целесообразно прочитать аннотацию к книге на ее страницах, в которой указано, кому и для каких целей она может быть полезна.

Другая проблема – как эффективно усвоить материал книги. Качество усвоения учебного материала существенно зависят от манера прочтения книги. Можно выделить пять основных приемов работы с литературой:

Чтение-просмотр используется для предварительного ознакомления с книгой, оценки ее ценности. Он предполагает ознакомление с аннотацией, предисловием, оглавлением, заключением книги, поиск по оглавлению наиболее важных мыслей и выводов автора произведения.

Выборочное чтение предполагает избирательное чтение отдельных разделов текста. Этот метод используется, как правило, после предварительного просмотра книги, при ее вторичном чтении.

Сканирование представляет быстрый просмотр книги с целью поиска фамилии, факта, оценки и др.

Углубленное чтение предполагает обращение внимания на детали содержания текста, его анализ и оценку. Скорость подобного вида чтения составляет ориентировочно до 7-10 страниц

в час. Она может быть и выше, если читатель уже обладает определенным знанием по теме книги или статьи.

Углубленное чтение литературы предполагает:

- Стремление к пониманию прочитанного. Без понимания смысла, прочитанного информацию ее очень трудно запомнить.
- Обдумывание изложенной в книге информации. Тогда собственные мысли, возникшие в ходе знакомства с чужими работами, послужат основой для получения нового знания.
- Мысленное выделение ключевых слов, идей раздробление содержания текста на логические блоки, составление плана прочитанного. Если студент имеет дело с личной книгой, то ключевые слова и мысли можно подчеркнуть карандашом.
- Составление конспекта изученного материала. Если статья или раздел книги по объему небольшой, то целесообразно приступить к конспектированию, прочитав их полностью. В других случаях желательно прочитать 7-10 страниц.

7. Фонды оценочных средств

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Семестр (курс*)	Дисциплины /элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции
ПК-4 -Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов ИД-1 ПК-4 - Организует технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья	
5(3)	Техно-химический контроль сырья и готовой продукции
3(2)	Товароведение продовольственных товаров
7(4)	Тара и упаковочные материалы
7(4)	Технология хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
3(3)	Контроль качества продукции в общественном питании
6(3)	Производственная практика (Технологическая практика)
8(4)	Производственная практика (Преддипломная практика)
ПК-4 -Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов. ИД-2 ПК-4 - Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов	
8(4)	Технология консервов и пищевых концентратов
3(2)	Контроль качества продукции в общественном питании
6(3)	Производственная практика (Технологическая практика)
8(4)	Производственная практика (Преддипломная практика)
4(2)	Санитария и гигиена питания
3(2)	Контроль качества продукции в общественном питании
6(3)	Производственная практика (Технологическая практика)
8 (4)	Производственная практика (Преддипломная практика)

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	Шкала по традиционной пятибалльной системе			
	допороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
ПК-4 -Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов. ИД-1 ПК-4 – Организует технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья				
Знания	Фрагментарные знания нормативной документации определяющей стандарты свойств сырья и полуфабрикатов влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; способов определения и анализа свойств сырья.	Неполные знания нормативной документации определяющей стандарты свойств сырья и полуфабрикатов влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; способов определения и анализа свойств сырья.	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания нормативной документации определяющей стандарты свойств сырья и полуфабрикатов влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; способов определения и анализа свойств сырья.	Сформированные систематические знания нормативной документации определяющей стандарты свойств сырья и полуфабрикатов влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; способов определения и анализа свойств сырья.
Умения	Фрагментарное умение применять нормативную базу и способы определения и анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства.	Несистематическое применение нормативной базы и способов определения и анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение применять нормативную базу и способы определения и анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов	Сформированное умение применять нормативную базу и способы определения и анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность

			производства.	и надежность процессов производства.
<i>Навыки</i>	Отсутствие навыков владения методиками определения и применения способов анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства.	Фрагментарное владение методиками определения и применения способов анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства.	В целом успешное, но несистематическое владение методиками определения и применения способов анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства.	Успешное и систематическое владение методиками определения и применения способов анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства.
ПК-4 -Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов. ИД-2 ПК-4 - Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов.				
<i>Знания</i>	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только некоторые из	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект.	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект.	Обладает полнотой знаний и системным взглядом на изучаемый объект.

	которых может связывать между собой)			
<i>Умения</i>	Фрагментарное умение определения и анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства.	Разработанная технологическая схема обеспечивает производство продукции. Технологические режимы частично подобраны, имеются неточности в технологической схеме, некоторые вопросы раскрыты не развернуто.	Разработанная технологическая схема обеспечивает производство продукции. Подобраны и описаны все технологические режимы. Оперативная модель полностью соответствует технологической схеме. Раскрыты все системы и подсистемы.	Разработанная технологическая схема обеспечивает оптимальные режимы производство продукции. Оперативная модель является рациональной и полностью соответствует технологической схеме. Все системы и подсистемы раскрыты развернуто.
<i>Навыки</i>	Отсутствие навыков производства продукции пищевых производств, подбора технологических режимов и разработки технологической схемы производства продукции ПОП.	Наличие навыков (с небольшими пробелами) производства продукции пищевых производств, подбора технологических режимов и разработки технологической схемы производства продукции ПОП.	Наличие навыков производства продукции пищевых производств, подбора оптимальных технологических режимов производства продукции ПОП.	Наличие навыков разработки технологической схемы, которая обеспечивает оптимальные режимы производство продукции. Оперативная модель является рациональной и полностью соответствует технологической схеме.

7.3. Типовые контрольные задания

Текущий контроль оценивания компетенций на различных этапах их формирования может осуществляться по следующим формам: устный опрос (собеседование), выполнение домашних заданий, письменные контрольные работы, тестирование и др.

Промежуточный контроль – контроль, осуществляемый после изучения дисциплины в виде экзамена.

При применении в качестве текущего контроля письменных контрольных работ должны быть по разделам представлены вопросы к контрольным работам. Число контрольных работ в семестре не должно быть более трех и они могут быть привязаны к календарному модулю, могут выполняться в форме тестирования.

Если в качестве текущего контроля применяется тестирование, то обязательно должны быть ключи к тестам.

Тесты к дисциплине «Технология специальных видов питания»

1. Выбрать 3 правильных ответа

По способу приготовления тесто может быть

- а) дрожжевым;
- б) скорым;
- в) песочным; г) суточным; д) воздушным; е) заварным.

2. Выбрать правильный ответ

К посуде общего пользования относятся:

- а) блюда;
- б) супница;
- в) салатник;
- г) розетки для варенья;
- д) соусник;
- е) салфетки.

3. Выбрать 2 правильных ответа

Перечислите блюда из творога, не требующие тепловой обработки:

- а) творог со сметаной,
- б) запеканка,
- в) сырники,
- г) пудинг,
- д) творожная масса.

4. Выбрать 3 правильных ответа

Выберите признаки доброкачественности мяса:

- а) упругая консистенция,
- б) запах свежего мяса,
- в) дряблая консистенция,
- г) цвет от темно-красного до коричневого.
- д) сухая или влажная поверхность,
- е) цвет от светло-розового до темно-красного,
- ж) липкая скользкая поверхность.

5. Выбрать 4 правильных ответа

Выберите виды тепловой обработки мяса:

- а) жарка,
- б) варка,
- в) вымачивание,
- г) замораживание,

- д) копчение,
- е) тушение.

6. Выбрать правильный ответ

Какое мясо используется для супа харчо?

- а) Свинина
- б) Баранина
- в) Говядина
- г) Курятина

7. Выбрать правильный ответ

Что добавляют в воду, чтобы яйца во время кипения не потрескались?

- а) Перец
- б) Соль
- в) Масло
- г) Спирт

8. Выбрать правильный ответ

Что из перечисленного не является бутербродом?

- а) Сэндвичи
- б) Канапе
- в) Тарталетки

9. Выбрать 2 правильных ответа

Какой алкогольный напиток делают из яблок?

- а) Сакэ
- б) Бренди
- в) Кальвадос
- г) Сидр

10. Выбрать правильный ответ

В каких пищевых продуктах содержатся элементы йод и фтор в количествах, достаточных для организма человека?

- а) морские рыбы, водоросли;
- б) крупы,
- в) овощи, фрукты.

11. Выбрать правильный ответ

Способы определения свежести рыбы –

- а) по запаху;б)
- по вкусу,
- в) по характеру слизи на поверхности рыбы.

12. Выбрать 2 правильных ответа

Какие виды крахмала используются в кулинарии?

- а) молочный крахмал,
- б) картофельный крахмал;
- в) кукурузный крахмал.

13. Выбрать 2 правильных ответа

Способы тепловой обработки рыбы –

- а) варка основным способом;
- б) варка на водяной бане,
- в) жаренье основным способом.

14. Выбрать правильный ответ

Каковы меры профилактики кишечных инфекций?

- а) мыть руки перед едой;
- б) употреблять в пищу сырые овощи и фрукты, в)
- пить кипяченую воду.

15. Выбрать правильный ответ

Виды кисломолочных продуктов -

- а) сметана;
- б) сливочное масло,
- в) творог.

16. Выбрать правильный ответ

Пищевая ценность мяса –

- а) содержит витамин С,
- б) содержит животный белок;
- в) белок мяса является строительным материалом тела.

17. Выбрать правильный ответ

Физиология питания –

- а) наука о функциях организма,
- б) наука о жизненно важных функциях пищеварительной системы; в)
- наука о работе дыхательной системы.

18. Выбрать правильный ответ

Роль кисломолочных продуктов в питании человека-

- а) содержат кальций, необходимый для образования зубной ткани;
- б) повышают иммунитет,
- в) нормализуют работу кишечника.

19. Выбрать правильный ответ

Способы определения качества мяса –

- а) по вкусу,
- б) по запаху;
- в) по консистенции.

20. Выбрать правильный ответ

Условия первичной обработки мяса -

- а) оттаивание в холодной воде, б)
- обвалка, зачистка и жиловка; в)
- изготовление полуфабрикатов.

21. Выбрать правильный ответ

Как правильно нужно оттаивать мороженое мясо?

- а) в горячей воде; б)
- в холодной воде; в)
- на воздухе.

22. Выбрать правильный ответ

Мясо какого животного имеет светло-розовый цвет?

- а) свинина;
- б) говядина;
- в) баранина.

23. Выбрать правильный ответ

Что означает термин «обвалка мяса»?

- а) обмывание мяса; б)
- обсушивание мяса; в)
- оттаивание мяса;
- г) отделение мяса от костей.

24. Выбрать правильный ответ

Мясные котлеты с начинкой – это:

- а) котлета отбивная;
- б) зразы;
- в) шницель;
- г) рагу;
- в) антрекот.

25. Выбрать правильный ответ

Кушанье из мелких кусочков мяса в остром соусе – это:

- а) поджарка;
- б) бифштекс;
- в) азу;
- г) лангеты.

26. Выбрать правильный ответ

Тонкая отбивная или рубленая мясная котлета – это:

- а) бефстроганов;
- б) ромштекс;
- в) бифштекс;
- г) шницель.

27. Выберите 4 правильных ответа

Продукты, получаемые в результате молочнокислого брожения, - это:

- а) сметана;
- б) кефир; в)
- кумыс; г)
- творог; д)
- сыр.

28. Выбрать правильный ответ

Из песочного теста готовят:

- а) хлеб;
- б) вареники;
- в) пельмени;
- г) оладьи;
- д) печенье;
- е) вермишель.

29. Выбрать правильный ответ

Пельмени и вареники готовят из теста:

- а) пресного;
- б) дрожжевого.

30. Выбрать правильный ответ

Разрыхлителем для пресного теста являются:

- а) сода;
- б) дрожжи.

31. Выбрать 3 правильных ответа

Для приготовления каких сладких блюд используют желатин?

- а) суфле;
- б) желе;
- в) самбук;
- г) мусс; д)
- кисель.

32. Выбрать правильный ответ

Консервирование с использованием уксусной кислоты – это:

- а) квашение;
- б) мочение;
- в) маринование;
- г) соление.

33. Выбрать правильный ответ

Какой продукт получается в результате сваренных с добавлением сахара целых или разрезанных на дольки плодов и ягод?

- а) варенье;

- б) джем;
- в) повидло;
- г) пюре;

34. Выбрать правильный ответ
Очень полезный кисель из чего?

- а. из клюквы
- б. из овса ("Геркулеса")
- в. из яблок

35. Выбрать правильный ответ
Что такое пармезан?

- А. название шоколада
- Б. вид макарон
- В. сорт сыра

36. Выбрать правильный ответ
Для приготовления ботвиньи используется ботва..

- а. морковная
- б. свекольная
- в. картофельная

37. Выбрать правильный ответ
Какое из этих слов то же, что и коврига?

- а. Батон
- б. Буханкав.
- Каравай

38. Выбрать правильный ответ
Как называется очень полезная съедобная водоросль?

- а. Морская капуста
- б. Морской огурец
- в. Морской укроп

39. Выбрать правильный ответ
Какое написание правильное?

- а. Венегрет
- б. Винегрет
- в. Венигрет

40. Выбрать правильный ответ
Как называется земляной орех?

- а. Фисташка
- б. Кешью
- в. Арахис

41. Выбрать правильный ответ

Из кобыльего молока производится кисломолочный продукт ...

- а. ряженка
- б. кефир
- в. кумыс

42. Выбрать правильный ответ

Гурьевскую кашу не варишь без...

- а. манки
- б. пшена
- в. гречки

43. Выбрать правильный ответ

Топинамбур – это очень полезный...

- а. фрукт
- б. корнеплод
- в. злак

44. Выбрать правильный ответ

С каким немецким городом связано название мясной рубленой котлеты в булке?

- а. Гамбург
- б. Дрезден
- в. Бонн

45. Выбрать правильный ответ

Какая из этих рыб на Руси называлась бы Красной?

- а. Семга
- б. Сиг
- в. Осетр

46. Выбрать правильный ответ

«Наполеон» - это торт...

- а. слоеный
- б. бисквитный
- в. Песочный

47. Выбрать правильный ответ

Из какого мяса делают котлеты по-киевски?

- А. Из курятины
- Б. Из свинины
- В. Из говядины

48. Выбрать 3 правильных ответа

По способу приготовления салаты могут быть:

- а) овощные;
- б) мясные;
- в) цветочные;
- г) рыбные;
- д) диетические;

49. Выбрать правильный ответ

К кофейной посуде относятся:

- а) кофейник;
- б) чайник;
- в) молочник;
- г) вазы для фруктов.

50. Выбрать 3 правильных ответа

К столовым приборам относятся:

- а) кружка;
- б) нож;
- в) молочник;
- г) вилка;
- д) салатник;
- е) ложка.

51. Выбрать правильный ответ

При сервировке стола ложку кладут:

- а) в тарелку;
- б) перед тарелкой; в) слева от тарелки; г) справа от тарелки;
- д) в специальную укладку.

52. Выбрать 2 правильных ответа

По способу приготовления бутерброды могут быть:

- а) простые;
- б) сложные;
- в) комбинированные;
- г) слоистые;
- д) одинарные;
- е) закусочные;
- ж) закрытые

53. Выбрать правильный ответ

По способу приготовления яйца могут быть:

- а) всмятку;
- б) «в мешочек»;

- в) вкрутую;
- г) отбивные;
- д) глазуня;
- е) сырые

54. Выбрать правильный ответ

При сервировке стола к обеду вилку кладут:

- а) справа от тарелки зубцами вверх;
- б) слева от тарелки зубцами вверх;
- в) справа от тарелки зубцами вниз;
- г) слева от тарелки зубцами вниз; д)
в специальную укладку.

55. Выбрать правильный ответ

Яйца «в мешочек» варятся:

- а) 1 мин.;
- б) 2 мин.;
- в) 2,5 мин.;
- г) 5 мин.;
- д) 10 мин.;

56. Выбрать правильный ответ

Загуститель для красных соусов

- А - крахмал;
- Б - мука;
- В - желатин.

57. Выбрать правильный ответ

Производный соуса белого

- А - паровой;
- Б - луковый;
- В - сухарный.

58. Выбрать правильный ответ

Назовите соус по предложенному набору продуктов: растительное масло, уксус, соль, сахар, перец.

- А - польский;
- Б - майонез;
- В - заправка салатная.

59. Выбрать правильный ответ

Для приготовления каких соусов используют коричневый бульон?

- А - красных;
- Б - белых;
- В - сметанных.

60. Выбрать правильный ответ
Производный соуса красного

- А - луковый;
- Б - голландский;
- В - томатный.

61. Выбрать правильный ответ
Выберите температуру выпечки штучных изделий из песочного теста:

- А. 210- 220С
- Б. 230- 250С
- В. 260- 270С

62. Выберите правильный вариант ответа
С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?

- а) подбирают по цвету
- б) подбирают по вкусу и аромату
- в) подбирают с одинаковым сроком варки

63. Выберите правильный вариант ответа
Какой водой промывают 3-4 раза сухофрукты перед варкой компота?

- а) холодной
- б) горячей в)
- теплой

64. Выберите правильный вариант ответа
Какие вещества, содержатся в чае?

- а) красящие
- б) дубильные
- в) кофеин

65. Выберите правильный вариант ответа
Что придает аромат чаю?

- а) дубильные вещества
- б) эфирные масла
- в) экстрактивные вещества

66. Выберите правильный вариант ответа
Каким бульоном разводят жировую мучную пассировку?

- а) холодным
- б) горячим

67. Выберите правильный вариант ответа
Какой корнеплод является самым ранним?

- а) морковь
- б) редис
- в) хрен
- г) редька

68. Выберите правильный вариант ответа
Какой корнеплод содержит каротин?

- а) редька
- б) свекла
- в) сельдерей
- г) морковь

69. Выберите правильный вариант ответа
Какое вещество, содержащееся в сыром очищенном картофеле, окисляется на воздухе, в результате чего картофель темнеет?

- а) крахмал
- б) сахар
- в) аминокислота тирозинг)
- минеральные вещества

70. Выберите правильный вариант ответа
Зачем свежую капусту кладут в соленую воду?

- а) для сохранения цвета
- б) для сохранения витаминов
- в) для удаления гусениц и улиток

71. Выберите правильный вариант ответа
Какая сельскохозяйственная птица поступает на предприятия общественного питания?

- а) не очищенная
- б) упитанная
- в) потрошенная

72. Выберите правильный вариант ответа
Что такое «обвалка»?

- а) удаление сухожилий
- б) отделение мякоти от костей
- в) деление на отрубы
- г) зачистка мяса

73. Выберите правильный вариант ответа
В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?

- а) добавляется сливочного масло
- б) рубленая масса без особенностей
- в) добавляют репчатый лук, сырое яйцо

74. Выберите правильный вариант ответа

Обработка рыбы на филе это:

- а) деление на порционные куски
- б) пластование
- в) срезание плавников

75. Выберите правильный вариант ответа

Для чего рыбу осетровых пород ошпаривают?

- а) для пластования
- б) для деления на порционные куски
- в) для удаления жучек

76. Выберите правильный вариант ответа

Льезон это?

- а) смесь взбитых яиц
- б) смесь соли и воды
- в) смесь яиц и молока

77. Выберите 3 правильных варианта ответа

К простой форме нарезки относятся:

- а) спирали
- б) груши
- в) кубики
- г) соломка
- д) брусочки

78. Выберите 5 правильных вариантов ответа

К сложной форме нарезки относятся:

- а) бочоночки
- б) кубики
- в) чесночки
- г) шарики
- д) стружка
- е) груши

79. Выберите правильный вариант ответа

Какое тесто содержит большое количество жидкости?

- а) тесто для пончиков
- б) тесто для блинчиков
- в) тесто для оладьев
- г) тесто для пирогов

80. Выберите правильный вариант ответа

Какой вкус тесто приобретает при брожении?

- а) кисло-сладкий

- б) сладкий
- в) кислый

81. Выберите правильный вариант ответа
Сколько раз производят обминку при брожении теста?

- а) 3-4
- б) 2-3
- в) 5-6

82. Выберите правильный вариант ответа
Для чего тесто ставят в теплое место?
а) для снижения количества углекислого газа
б) для улучшения брожения
в) для образования кислорода

83. Выберите правильный вариант ответа
Какая оптимальная влажность муки?

- а) 15%
- б) 14%
- в) 14,5%

84. Выберите правильный вариант ответа
Каков нормативный запас воды на производстве?

- а) 2дня
- б) недельный
- в) 4дня

85. Выберите 3 правильных варианта ответа
Показатели влияющие на выход хлеба?

- а) брожение
- б) упек
- в) усушка
- г) потеря крошки

86. Укажите цифрами последовательность приготовления сырников:

- а) добавить сахар, соль, муку и перемешать, 3
- б) пропустить творог через мясорубку, 1
- в) придать форму в виде круглых лепешек, 4
- г) добавить яйца, перемешать, 2
- д) обжарить с двух сторон. 5

87. Укажите цифрами последовательность
Первичная обработка мяса производится в следующий последовательности (впишите цифры в кружки)

- а) обсушивание;
- б) обмывание;

- в) оттаивание;
- г) обвалка;
- д) разруб.

88. Выбрать правильную последовательности операций.

Первичная обработка фруктов и ягод для приготовления сладких блюд производится в следующей последовательности:

- а) мойка; б) очистка;
- в) сортировка;
- г) удаление косточек и нарезка.

89. Укажите цифрами последовательность

Распределите правильно последовательность первичной обработки овощей:

- а) нарезка;4
- б) очищение;3
- в) мытье;2
- г) сортировка.1

90. Допишите последовательность подготовки белокочанной капусты для голубцов

А. - берут кочан капусты, б. - удаляют кочерыгу, В.

- кладут в кипящую воду, г. - отделяют листья

91. Допишите предложение

Количество жира в рыбе зависит от ее вида, возраста и

92. Допишите предложение

Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее

93. Допишите предложение

К тощим рыбам относят: треску,,

94. Допишите классификацию рыб по разным признакам

По семействам, по способу обработки,

95. Дополните схему, распределение по указанным группам следующие виды рыб:

Сом, налим, судак, хек, стерлядь, калуга, угорь, окунь, зубатка, белуга

Чешуйчатые: Судак, окунь, хек

Бесчешуйчатые: сом, налим, зубатка, белуга, угорь

Осетровые: стерлядь, белуга, калуга

96. Допишите схему механической обработки мороженого мяса

Размораживание, срезание клейма,

97. Допишите предложение

Бульон - это супа, а продукты которые закладываются в бульон - это

98. Допишите предложение

Показателем качества муки являются количество и качеств

99. Допишите предложение

По содержанию.....и ее качеству муку подразделяют на сильную, среднюю и слабую

КЛЮЧИ к тестам по дисциплине «Технология специальных видов питания»

Номер задания	Ответ	Номер задания	Ответ	Номер задания	Ответ	Номер задания	Ответ
1.	а,в,е	26.	г	51.	г	76.	в
2.	д	27.	б,в,г,д	52.	а,б	77.	в,г,д
3.	а,д	28.	д	53.	а,в	78.	а в,г,д,е
4.	а,б,е	29.	а	54.	б	79.	б
5.	а,б,д,е	30.	а	55.	г	80.	в
6.	б	31.	б,в,г	56.	б	81.	б
7.	б	32.	в,г	57.	а	82.	б
8.	в	33.	а	58.	в	83.	в
9.	в,г	34.	б	59.	а	84.	б
10.	а	35.	в	60.	а	85.	б,в,г
11.	в	36.	б	61.	а	86.	б,г,а,в,д
12.	в,б	37.	б	62.	в	87.	в,б,а,д,г
13.	а,в	38.	а	63.	в	88.	в,а,б,г
14.	а	39.	б	64.	в	89.	г,в,б,а
15.	в	40.	в	65.	а	90.	б,в,г
16.	в	41.	в	66.	б	91.	пол
17.	б	42.	а	67.	б	92.	пищевая ценность
18.	а	43.	б	68.	г	93.	пикша, хек
19.	в	44.	а	69.	в	94.	по степени жирности
20.	а	45.	в	70.	в	95.	
21.	в	46.	а	71.	в	96.	отмывание, обсушивание
22.	а	47.	а	72.	б	97.	жидкая основа, гарнир
23.	г	48.	а,б,г	73.	в	98.	клейковина
24.	б	49.	а	74.	б	99.	клейковина
25.	в	50.	б,г,е	75.	в	100.	

Контрольные вопросы по текущему контролю знаний:

1. Продукция из сельскохозяйственной птицы. Механическая кулинарная обработка.
2. Полуфабрикаты: ассортимент и кулинарное использование.
3. Продукция из пернатой дичи. Механическая кулинарная обработка. Полуфабрикаты: ассортимент и кулинарное использование.
4. Продукция из кролика. Механическая кулинарная обработка. Полуфабрикаты: ассортимент и кулинарное использование.

5. Технологическая ценность и кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.
6. Технологическая ценность и кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из свинины.
7. Технологическая ценность и кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из баранины.
8. Салаты и винегреты.
9. Холодные закуски из овощей и грибов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, мяса и мясных гастрономических продуктов.
10. Горячие закуски из мяса, птицы, дичи и субпродуктов, яиц, овощей.
11. Технология мучных кулинарных и кондитерских изделий. Классификация и ассортимент.
12. Особенности технологической подготовки муки, жиров, творога и яиц.
13. Технологические основы требований к их качеству.
14. Холодные десерты. Ассортимент, организация приготовления и приготовление, требования к качеству.
15. Горячие десерты. Ассортимент, организация приготовления и приготовление, требования к качеству.
16. Практическая целесообразность и научное обоснование различных технологических операций при производстве полуфабрикатов.
17. Технологические схемы приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.
18. Рубленые полуфабрикаты.
19. Как классифицируют входящие в состав пищи вещества?
20. Какое значение имеет вода в жизни человека?
21. Каковы формы связи влаги с другими компонентами пищевых продуктов?
22. Как влияет вода на сохранность пищевых продуктов?
23. Как классифицируются минеральные (зольные) вещества пищи? Какое значение они имеют в жизнедеятельности человеческого организма? В каких продуктах содержатся?
24. Как классифицируются углеводы? Каково их значение в питании? В каких продуктах и пищевом сырье они содержатся?
25. Каково строение белка? Какие аминокислоты называют незаменимыми? Какие белки называют полноценными? Каково значение белка в организме человека? Каковы свойства белков?
26. Как классифицируется сырье пищевых производств?
27. Какие процессы происходят в пищевом сырье при хранении?
28. Охарактеризуйте способы хранения сырья?
29. Какие виды потерь вы знаете? Чем они обусловлены?
30. Какие группы изделий включает групповая номенклатура хлеба и хлебных изделий?
31. Как оценивается качество хлеба?
32. Какое сырье используется в хлебопекарном производстве?
33. Перечислите основные этапы приготовления хлебобулочных изделий, сухарей и баранок?
34. Как классифицируются макаронные изделия?
35. Какое сырье используется для их изготовления?
36. Как оценивается качество макаронных изделий?
37. Перечислите основные этапы приготовления макаронных изделий?
38. Какие ценные для питания вещества содержит молоко? Как оценивается его качество? Как осуществляется тепловая и механическая обработка молока?
39. Как классифицируют кисломолочные продукты? Какие способы получения вам известны?
40. Какие существуют способы получения творога и масла?

Вопросы к экзамену по дисциплине Б1В.09. Технология специальных видов питания

1. Классификация сырья пищевой промышленности.
2. Свойства сырья пищевой промышленности.
3. Показатели качества пищевых сред.
4. Показатели технологических свойств сырья и полуфабрикатов.
5. Как влияет вода на сохранность пищевых продуктов?
6. Как классифицируются минеральные (зольные) вещества пищи? Какое значение они имеют в жизнедеятельности человеческого организма? В каких продуктах содержатся?
7. Как классифицируются углеводы? Каково их значение в питании? В каких продуктах и пищевом сырье они содержатся?
8. Каково строение белка? Какие аминокислоты называют незаменимыми? Какие белки называют полноценными? Каково значение белка в организме человека? Каковы свойства белков?
9. Как классифицируется сырье пищевых производств?
10. Какие процессы происходят в пищевом сырье при хранении?
11. Охарактеризуйте способы хранения сырья?
12. Какие виды потерь вы знаете? Чем они обусловлены?
13. Какие группы изделий включает групповая номенклатура хлеба и хлебных изделий?
14. Как оценивается качество хлеба?
15. Какое сырье используется в хлебопекарном производстве?
16. Перечислите основные этапы приготовления хлебобулочных изделий, сухарей и баранок?
17. Как классифицируются макаронные изделия?
18. Какое сырье используется для их изготовления?
19. Как оценивается качество макаронных изделий?
20. Перечислите основные этапы приготовления макаронных изделий?
21. Какие ценные для питания вещества содержит молоко? Как оценивается его качество? Как осуществляется тепловая и механическая обработка молока?
22. Как классифицируют кисломолочные продукты? Какие способы получения вам известны?
23. Какие существуют способы получения творога и масла?
24. Продукция из сельскохозяйственной птицы. Механическая кулинарная обработка.
25. Полуфабрикаты: ассортимент и кулинарное использование.
26. Продукция из пернатой дичи. Механическая кулинарная обработка. Полуфабрикаты: ассортимент и кулинарное использование.
27. Продукция из кролика. Механическая кулинарная обработка. Полуфабрикаты: ассортимент и кулинарное использование.
28. Технологическая ценность и кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.
29. Технологическая ценность и кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из свинины.
30. Технологическая ценность и кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из баранины.
31. Салаты и винегреты.

32. Холодные закуски из овощей и грибов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, мяса и мясных гастрономических продуктов.
33. Горячие закуски из мяса, птицы, дичи и субпродуктов, яиц, овощей.
34. Технология мучных кулинарных и кондитерских изделий. Классификация и ассортимент.
35. Особенности технологической подготовки муки, жиров, творога и яиц. Технологические основы требований к их качеству.
36. Холодные десерты. Ассортимент, организация приготовления и приготовление, требования к качеству.
37. Горячие десерты. Ассортимент, организация приготовления и приготовление, требования к качеству.
38. Практическая целесообразность и научное обоснование различных технологических операций при производстве полуфабрикатов.
39. Технологические схемы приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.
40. Рубленые полуфабрикаты.
41. Последовательность операций технологического процесса в предприятиях питания.
42. Особенности предприятий общественного питания с неполным технологическим циклом.
43. Организация рабочих мест.
44. Виды и источники сырья, полуфабрикатов и готовых продукции для предприятий питания.
45. Виды и назначение сборников рецептов.

7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающимся.

Критерии оценки знаний студентов при проведении контрольной работы (тестирования).

Оценка «отлично» выставляется студенту, показавшему всесторонне систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений (при условии правильного ответа студента не менее чем 85% тестовых заданий).

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя (при условии правильного ответа студента не менее чем 70% тестовых заданий).

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий,

нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации (при условии правильного ответа студента не менее чем 50% тестовых заданий).

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем (при условии правильного ответа студента менее чем 50% тестовых заданий).

Критерии оценки ответов на экзамене.

Оценка «отлично» выставляется студенту, который:

1) глубоко, в полном объеме освоил программный материал, излагает его на высоком научно-теоретическом уровне, изучил обязательную и дополнительную литературу, умеет правильно использовать знания при региональном анализе, ориентируется в современных проблемах;

2) умело применяет теоретические знания при решении практических задач;

3) владеет современными методами исследования, самостоятельно пополняет и обновляет знания в ходе учебной работы;

4) при освещении второстепенных вопросов возможны одна – две неточности, которые студент легко исправляет после замечания преподавателя.

Оценку «хорошо» получает студент, который:

1) раскрыл содержание вопроса в объеме, предусмотренном программой, изучил обязательную литературу;

2) грамотно изложил материал, владеет терминологией;

3) знаком с методами исследования, умеет увязать теорию с практикой;

4) в изложении допустил ряд неточностей, не искажающих содержания ответа на вопрос.

Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, который:

1) освоил программный материал по плодородству в объеме учебника, обладает достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности знаниями, выполнил текущие задания;

2) при ответе допустил несущественные ошибки, неточности, нарушения последовательности изложения материала, недостаточно аргументировано изложил теоретические положения.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который:

1) обнаружил значительные пробелы в знании основного программного материала;

2) допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Основная литература:

9. Васильева, И.В. Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник и практикум для академического бакалавриата. Рек. УМО высшего образования обучающихся по техническим направлениям и специальностям / И. В. Васильева, Е.Н. Мясникова, А.С. Безряднова. - Москва : Издательство Юрайт, 2016. - 414с.

10. Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач [Текст] : учебное пособие / А. С. Джабоева, М. Ю. Тамова. - Москва : Магистр; ИНФРА-М, 2012. - 256с.
11. Магомедов, М.Г. Производство плодоовощных консервов и продуктов здорового питания [Электронный ресурс] : учеб. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 560 с.
12. Драгилев, А.И. Основы кондитерского производства [Электронный ресурс] : учеб. / А.И. Драгилев, Г.А. Маршалкин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 532 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/100934> .
13. Цыбикова, Г.Ц. Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : 2018-07-13 / Г.Ц. Цыбикова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 92 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107966>.
14. Шендерюк, В.И. Технологии пищевых продуктов: учеб. пособие для студ. вузов по напр. 260200 - Продукты питания живот. происхождения и 260800 - Технология продукции и орг. обществ. питания / В. И. Шендерюк, Л. Т. Серпунина, М. Н. Альшевская; ФГОУ ВПО "КГТУ". - Калининград: КГТУ, 2011. - 111 с.
15. Шендерюк, В.И. Общие принципы переработки сырья и введение в технологии производства продуктов питания: учеб. пособие для студ. вузов напр. 260100.62 - Технология продуктов питания, 260302.65 - Технология рыбы и рыб. продуктов и спец. 260501.65 - Технология продуктов обществ. питания / В. И. Шендерюк, Л. Т. Серпунина, М. Н. Альшевская; ФГОУ ВПО "КГТУ". - Калининград: КГТУ, 2011. - 102 с. Технология продукции общественного питания. Под ред. А. И. Мглинца. С-Петербург.: Троицкий мост, 2010.
16. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник : [гриф УМО] / И. Р. Смирнова и др. –СПб. : Троицкий мост, 2011.
17. Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /Под ред. Ф. Л. Марчука; Комитет РФ по торговле. М.: Хлебпродинформ, 2003. Ч. 1.
18. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Под ред. М. А. Лупея; Министерство внешних экономических связей и торговли. М.: Хлебпродинформ, 2000. Ч. 2.
19. Сборник рецептов па торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия / Под ред. А.П. Антонова; Министерство торговли РФ. М.:Хлебпродинформ М.: 2000. Ч. 3.

б) Дополнительная литература:

1. Богданов, В. Д. Общие принципы переработки сырья и введение в технологии производства продуктов питания / В. Д. Богданов, В. М. Дацун, М. В. Ефимова. – Изд-во КамчатГТУ, 2007. – 215 с.
2. Лабораторный практикум по дисциплине «Рабочая профессия». / сост. Липатова Л.П. – Москва : ФГБОУ ВПО «РЭУ им. Г.В. Плеханова», 2010.
3. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум. /Под ред. Л.П.Липатовой, М.: Форум, 2010.
4. Мезенова, О.Я. Технология пищевых продуктов сложного состава на основе биологических объектов водного промысла: учеб. пособие / О. Я. Мезенова, Л.С. Байдалинова; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград: КГТУ, 2007. - 108 с.
5. Технологии пищевых производств: учеб. / А. П. Нечаев, И. С. Шуб, О. М. Аношина. - Москва: КолосС, 2007. - 767 с.

6. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник : [гриф
7. УМО] / И. Р. Смирнова и др. –СПб. : Троицкий мост, 2011.
8. ГОСТ 28322-2014 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения.
9. ГОСТ Р 54683-2001. Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия.
- 10.ГОСТ Р 53876-2010 Крахмал картофельный. Технические условия.
- 11.ГОСТ Р 50365-92. Завтраки сухие. Хлопья пшеничные и кукурузные. Общие технические условия.
- 12.ГОСТ Р 52173-2003. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения.
- 13.ГОСТ Р 52176-2003. Продукты маслоделия и сыроделия. Термины и определения.
- 14.ГОСТ Р 51917-2002. Продукты молочные и молкосодержащие. Термины и определения.
- 15.ГОСТ Р 51398-99 Консервы. Соки, нектары и сокосодержащие напитки. Термины и определения (с изм. и доп.).

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

1. Министерство сельского хозяйства РФ.- mcsx.ru.
2. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000. <http://elibrary.ru>*
3. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>*
4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>*
5. Российская государственная библиотека - rsl.ru *
6. Бесплатная электронная библиотека - [Единое окно доступа к образовательным ресурсам](http://window.edu.ru/) - <http://window.edu.ru/>
7. <http://vniimp.ru> - сайт ВНИИМП
8. www.apkmarket.ru - рынки продукции АПК
9. www.meatinfo.ru – новости мясной промышленности
10. [www. begarat.ru](http://www.begarat.ru) - сайт компании, которая специализируется на оборудовании для мясопереработки
11. www.meatbranch.com- сайт журнала «Мясные технологии»
12. <http://www.codexalimentarius.net>. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус».
13. <http://www.fao.org/> - сайт ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов
14. www.stq.ru. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
15. www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс].
16. www.spros.ru. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].

	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	2	3	4	5
1.	Доступ к коллекции «Единая профессиональная база для аграрных вузов «Издательство Лань» ЭБС Лань по направлениям: Лесное хозяйство и лесоинженерное дело; ветеринария и сельское хозяйство; социально-гуманитарные науки	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 81/22 от 22.03.2022г. с 21.12.2022г. по 14.04.2023г.
2.	Доступ к коллекции «Единая профессиональная база для аграрных вузов «Издательство Лань» ЭБС Лань по направлениям: Инженерно-технические науки; Технологии пищевых производств; Химия; Математика; Информатика; Физика; Теоретическая механика; Физкультура и Спорт; Коллекция для СПО.	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 80/22 от 22.03.2022г. с 15.04.2022г. до 14.04.2023г.
3.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент- Издательство Дашков и К»	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 385 от 06.12.2022 с 01.02.2023 г. до 31.01.2024г
4.	Polpred.com	сторонняя	http://polpred.com	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. без ограничения времени.
5.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени
6.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № р 91 от 09.07.2018г. без ограничения времени
7.	ЭБС «Юрайт»	сторонняя	http://www.biblio-online.ru/	ООО «Юрайт» Договор № 35 от 12.12.2017г. к разделу «Легендарные книги» без ограничения времени
8.	ЭБС «Юрайт» СПО	сторонняя	http://www.biblio-online.ru/	ООО «Электронное издательство Юрайт» Договор № 5547 от 12.12.2022г С 18.02.2023 по 17.02.2024г.
9..	ЭБС ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ «Рыбохозяйственное	сторонняя	http://lib.klgtu.ru/jirbis2	ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ Лицензионный договор № 01-308-2021/06 от 09.04.2021

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины осуществляется с использованием классических форм учебных занятий: лекций, практических занятий, самостоятельной работы во внеаудиторной обстановке.

Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс). Лекция является ведущей формой учебных занятий, предназначена для изложения преподавателем систематизированных основ научных знаний по дисциплине, аналитической информации о дискуссионных проблемах, состоянии и перспективах повышения качества пищевых продуктов. На лекции, как правило, поднимаются наиболее сложные, узловые вопросы учебной дисциплины.

Максимальный эффект лекция дает тогда, когда студент заранее готовится к лекционному занятию: знакомится с проблемами лекции по учебнику или по программе дисциплины. Рекомендуется просматривать записи предыдущего учебного занятия, исходя из логического единства тем учебной дисциплины.

В ходе лекции студенту целесообразно:

Стремиться не к дословной записи излагаемого преподавателем учебного материала, а к осмыслению услышанного и записи своими словами основных фактов, мыслей лектора; вырабатывать навыки тезисного изложения и написания учебного материала, вести записи «своими словами», вместе с тем, не допуская искажения или подмены смысла научных выражений. Определения, на которые обращает внимание преподаватель либо словами, либо интонацией, следует записывать четко, дословно. Как правило, такие определения преподаватель повторяет несколько раз или дает под запись.

1. Оставлять в тетради для конспекта лекции широкие поля, либо вести записи на одной странице. Это нужно для того, чтобы в дальнейшем можно было бы вносить необходимые дополнения в содержание лекции из различных источников: монографий, учебных пособий, периодики и др.

2. Писать название темы, учебные вопросы лекции на новой странице тетради, чтобы легко можно было найти необходимые учебный материал.

3. Начинать каждую новую мысль, новый фрагмент лекции с красной строки; заголовки и подзаголовки, важнейшие положения, на которые обращает внимание преподаватель, а также определения выделять: буквами большего размера, чернилами другого цвета, либо подчеркивать.

4. Нумеровать встречающиеся в лекции перечисления цифрами: 1, 2, 3 . . ., или буквами: а, б, в. . . . Перечисления лучше записывать столбцом. Такая запись придает конспекту большую наглядность и способствует лучшему запоминанию учебного материала.

5. Выработать удобную и понятную для себя систему сокращений и условных обозначений. Это экономит время, позволяет записывать материал каждой лекции почти дословно, дает возможность сконцентрировать внимание на содержании излагаемого материала, а не на механическом процессе конспектирования.

По окончании лекции целесообразно дорабатывать ее конспект во время самостоятельной работы в тот же день, в крайнем случае, не позднее, чем спустя 2-3 дня после ее прослушивания. Это важно потому, что еще не забыт учебный материал лекции, студент находится под ее впечатлением, как правило, ясно помнит указания преподавателя, хорошо осознает, что ему непонятно из материала лекции.

Рекомендации по подготовке к практическим занятиям. Студентам следует приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию. Наиболее целесообразная стратегия самостоятельной подготовки студента к семинару заключается в том, чтобы на первом этапе усвоить содержание всех вопросов семинара,

обращая внимания на узловые проблемы, выделенные преподавателем в ходе лекции либо консультации к семинару. Для этого необходимо, как минимум, прочитать конспект лекции и учебник, либо учебное пособие. Следующий этап подготовки заключается в выборе вопроса для более глубокого изучения с использованием дополнительной литературы. По этому вопросу студент станет главным специалистом на семинаре. Ценность выступления студента на семинаре возрастет, если в ходе работы над литературой он сопоставит разные точки зрения на ту или иную проблему.

После изучения и обобщения информации, которую содержат источники и литература, составляется развернутый или краткий план выступления. Окончательный вариант плана выступления в идеале желательно иметь не только на бумаге, но и в голове, излагая на занятии подготовленный вопрос в свободной форме, наизусть, что поможет лучшему закреплению учебного материала, станет хорошей тренировкой уверенности в своих силах. При необходимости не возбраняется «подглядывать» в план на листке бумаги, чтобы не ошибиться в цифрах, точнее передать содержание цитат, не забыть какой-то важный сюжет темы выступления.

В ходе работы на семинаре от студента требуется постоянный самоконтроль. Его первым объектом должно быть время, отведенное преподавателем на выступление. Не следует злоупотреблять временем. Достоинством оратора является стремление к лаконичности, но не в ущерб аргументированности и содержательности выступления.

Слушая выступления на семинаре или реплики в ходе дискуссии, важно научиться уважать мнение собеседника, не перебивать его, давая возможность полностью высказать свою точку зрения.

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного решения задач или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже чем в 2-недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, изучавшейся на занятии. Студенты, не отчитавшиеся по каждой не проработанной ими на занятиях теме к началу зачетной сессии, упускают возможность получить положенные баллы за работу в соответствующем семестре.

Доклад – это публичное сообщение, представляющее собой развернутое изложение на определенную тему. Он отличается от **выступлений** большим объемом времени – 20-25 минут (выступления, как правило, ограничены 10-12 минутами). Доклад также посвящен более широкому кругу вопросов, чем выступление.

Типичная ошибка докладчиков в том, что они излагают содержание проблем доклада языком книги и журналов, который трудно воспринимается на слух. Устная и письменная речь строятся по-разному. Наиболее удобная для слухового восприятия фраза содержит 5-9 смысловых единиц, произносимых на одном вздохе. Это соответствует объему оперативной памяти человека. В первые 5 секунд доклада слова, произнесенные студентом, удерживаются в памяти его аудитории как звучание. Целесообразно поэтому за 5 секунд сформировать завершенную фразу. Это обеспечивает ее осмысление слушателями до поступления нового объема информации.

Другая типичная ошибка докладчиков состоит в том, что им не удается выдержать время, отведенное на доклад. Чтобы избежать этой ошибки, необходимо, накануне прочитать доклад, выяснив, сколько времени потребуется на его чтение. Для удобства желательно прямо на страницах доклада провести расчет времени, отмечая, сколько ориентировочно уйдет на чтение 2, 4 страниц и т.д.

Завершение работы над докладом предполагает выделение в его тексте главных мыслей, аргументов, фактов с помощью абзацев, подчеркиванием, использованием различных знаков, чтобы смысловые образы доклада приобрели и зрительную наглядность, облегчающую работу с текстом в ходе выступления.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

К экзамену допускаются студенты аттестованные по всем темам практических занятий. Вопросы, выносимые на экзамен, приведены в рабочей программе курса.

Экзаменационный билет содержит три вопроса. Экзамен проходит в устной форме, но экзаменатор вправе избрать и письменную форму опроса.

Успешная сдача экзамена зависит не только от умственных способностей, памяти, психологической устойчивости, но, прежде всего, от стратегии. По существу подготовка к экзамену начинается с первого дня лекции и семинарских занятий. Чем больше знаний, тем стройнее они уложились в систему, тем легче готовиться в последние дни.

Обязательным условием успешной подготовки и сдачи экзаменов является конспектирование и усвоение лекционного материала.

В течение семестра не следует игнорировать такие возможности пополнить запас своих знаний, как консультации, написание рефератов, работа в студенческом научном кружке. На экзамен выносятся вопросы, которые отражены в программе курса. Поэтому в процессе освоения материала необходимо постоянно сверяться с программой курса, самостоятельно изучать вопросы, которые не выносятся на семинарские занятия, а в случае затруднений обращаться за консультациями на кафедру.

Непосредственно перед экзаменом на подготовку к нему отводится не менее трех дней. В этот период рекомендуется равномерно распределить вопросы программы курса и повторять учебный материал, используя учебник, конспект лекций, план-конспект выступлений на семинарских занятиях, а в необходимых случаях и научную литературу. Особое внимание следует уделить рекомендованным вопросам для повторений. Рекомендуется повторять материал в привычное рабочее время, не допуская переутомления, чередуя умственную работу с физическими упражнениями и психологической разгрузкой. Оставшиеся неясными вопросы следует прояснить для себя на предэкзаменационной консультации.

11. Информационные технологии и программное обеспечение

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, видеокамеры и т.д.);
- методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);
- перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

Программное обеспечение используемое в учебном процессе (лицензионное и свободно распространяемое),

Office Standard 2010	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 7 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8	Open License: 61137897 от 2012-11-08
<i>AutoCAD Design Suite Ultimate, Building Design Suite, ПО Maya LT, Autodesk® VRED, Education Master Suite</i>	Образовательная лицензия (Сеть) на Education Master Suite 2015. Выдана ДагГАУ-Информатика, Махачкала. Срок действия лицензии – 3 года.
Turbo Pascal School Pak	http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses
PascalABC.NET	http://mmcs.sfedu.ru

Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru/>

12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса

Стандартно-оборудованные лекционные аудитории, для проведения лекций. Для проведения занятий используются лекционная аудитория и практикум. Наличие ноутбука, телевизора, лабораторное оборудование для проведения практических занятий. Плакаты и стенды.

13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

а) для слабовидящих:

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
 - задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета/экзамена зачитываются ассистентом;
 - письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
 - обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
 - студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

б) для глухих и слабослышащих:

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- экзамен проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.
 - по желанию студента экзамен может проводиться в письменной форме.

в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствия верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.
- по желанию студента экзамен проводится в устной форме.

Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 20__/20__ учебный год

УТВЕРЖДАЮ

проректор по учебной работе

_____ М. Д. Мукайлов

«___» _____ 20__ г.

В программу дисциплины «Технология специальных видов питания»

по направлению подготовки 19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья» вносятся следующие изменения:

.....;
.....;
.....;

Программа пересмотрена на заседании кафедры

Протокол №___ от _____ г.

Заведующий кафедрой

Салманов М.М. / профессор / _____ /
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

Одобрено

Председатель методической комиссии факультета

Макуев Г.А. / доцент / _____ /
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

«___» _____ 202__ г.

Лист регистрации изменений в РПД

п/п	Номера разделов, где произведены изменения	Документ, в котором отражены изменения	Подпись	Расшифровка подписи	Дата введения изменений
1.					
2.					
...					