


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Байханов Исмаил Баутдинович
Должность: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
Дата подписания: 18.07.2023 16:29:29
Уникальный программный ключ:
442c337cd125e1d014f62698c9d813e502697764

МИНИСТЕРСТВО ПРОВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЧЕБЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ДИЗАЙНА

Утверждаю:
Зав.каф.: М.А. Джамалдинова

Протокол №9 заседания
кафедры от 27.04.2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ МАТЕРИАЛОВ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Направление подготовки

44.03.05. Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)

Профиль (и) подготовки

«Технология» и «Дополнительное образование (Предпринимательская деятельность)»

Классификация

Бакалавриат

Форма обучения

очная/заочная

Год набора - 2023

Грозный, 2023

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.07.02.04. «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» относится к обязательным дисциплинам предметно-методического модуля «Технология» образовательной программы по профилю «Технология» и «Дополнительное образование (предпринимательская деятельность)», изучается в 4 семестре. Для освоения дисциплины «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные на предыдущем уровне образования.

1.2. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью дисциплины является формирование знаний, умений и навыков у студентов по технологии приготовления пищи для успешной профессиональной деятельности на уроках технологии в образовательных учреждениях.

1.3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)

Достижение цели освоения дисциплины «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» обеспечивается через формирование следующих компетенций: ППК-1, ППК-2.

Таблица 1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Показатели достижения компетенции
ППК-1. Способен планировать и применять технологические процессы изготовления объектов труда в профессиональной педагогической деятельности	ППК-1.1. Владеет знаниями о традиционных, современных и перспективных технологических процессах. ППК-1.2. Демонстрирует умения эксплуатации учебного оборудования при создании объектов труда. ППК-1.3. Демонстрирует навыки планирования и применения изучаемых технологий при изготовлении объектов труда.	Знает: - понятие, структуру и последовательность осуществления традиционных, современных и перспективных технологических процессов; - инструменты оборудование и технологии, применяемые для обработки различных материалов в соответствии с их свойствами на различных этапах технологического процесса изготовления объектов труда. Умеет: - организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности; - пользоваться технической и технологической документацией для организации и осуществления технологических процессов изготовления объектов труда; - классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование; - выбирать инструменты и оборудование для обработки материалов и пищевых продуктов, осуществлять доступными средствами контроль качества; - выполнять художественное оформление изделий

		<p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками планирования технологического процесса изготовления объектов труда; - навыками осуществления механической и тепловой обработки материалов и пищевых продуктов; - применения и эксплуатации учебного оборудования, инструментов и приспособлений при осуществлении технологических процессов, направленных на получение объектов труда с учетом свойств материалов
<p>ППК-2. Способен осуществлять проектную деятельность при создании предметной среды</p>	<p>ППК-2.1. Владеет знаниями в области проектирования предметной среды, разработки конструкторской и технологической документации, в том числе с использованием цифровых инструментов и программных сервисов</p> <p>ППК-2.2. Демонстрирует владение методами проектирования и конструирования при создании предметной среды</p> <p>ППК-2.3. Демонстрирует навыки разработки объектов предметной среды и новых технологических решений</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды проектов, содержание этапов проектирования, методы проектирования и конструирования; - методы поиска и анализа информации об объектах проектирования; - требования к выполнению технических чертежей и разработки конструкторской документации; - возможности использования цифровых инструментов и программных сервисов в проектной деятельности; - алгоритм, содержание и требования дизайна в творческом проектировании предметной среды; - функциональные, эксплуатационные, потребительские, экономические, экологические требования к объектам проектирования <p>Уметь: осуществлять поиск и анализ стандартов при разработке конструкторской документации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять и читать технические чертежи, разрабатывать конструкторскую документацию; - использовать цифровые инструменты и программные сервисы на разных этапах проектной деятельности; - применять в проектной деятельности приемы художественного проектирования и поиска наиболее эффективного решения проектных задач с помощью инструментов ТРИЗ; - выполнять поиск аналогов объектов проектирования с помощью информационных технологий; обосновывать выбор материалов, технологий, оборудования и инструментов для изготовления объекта проектирования, выполнять экономическое обоснование проекта <p>Владеть: навыками выполнения и оформления чертежей и текстовых документов в соответствии с требованиями ГОСТ ЕСКД;</p>

1.	Раздел 1. Технологические процессы первичной обработки овощей, плодов, грибов.	25	24	2	2	2	2	3	2	18	28
2.	Раздел 2. Технологические процессы первичной обработки рыбы и нерыбных продуктов моря	25	24	2	2	2	2	3	2	18	28
3.	Раздел 3. Технологические процессы первичной обработки птицы и дичи	26	24	2		2		3	2	19	28
4.	Раздел 4. Тепловая обработка и ее приемы	26	22	2		2		3		19	28
5	Раздел 5. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	26	22	2		2		3		19	28
6	Раздел 6. Технология приготовления холодных сладких блюд и напитков.	26	22	2		2		3		19	28
7	Раздел 7. Технология приготовления бисквитного	26	22	2		2		3		19	28

	и заварного полуфабриката и ассортимент изделий										
8	Раздел 8. Технология приготовления пресного и других видов теста.	26	22	2		2		3		19	29
	Курсовое проектирование/работа	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Подготовка к экзамену (зачету)	54	9	X	X	X	X	X	X	X	X
	Итого	252/7	252/7	12	4	12	4	24	6	150	229

Часы, отведенные на лабораторные занятия, все считаются как практическая подготовка. Из часов практических занятий через косую линию указываются часы, отведенные на практическую подготовку.

2.2. Содержание разделов дисциплины

Таблица 4

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание дисциплины (дидактические единицы)
1	Раздел 1. Введение в дисциплину. Технологические процессы первичной обработки овощей, плодов, грибов.	Цель дисциплины, ее связь с другими науками (физиологией, гигиеной, химией, физикой) и применение ее данных при организации питания на производстве и в школе. Значение белков, жиров, углеводов, витаминов, воды для организма человека.
2	Раздел 2. Технологические процессы первичной обработки рыбы и нерыбных продуктов моря	Виды обработки пищевых продуктов, их характеристика. Основные теоретические понятия дисциплины: сырье, полуфабрикат, кулинарное изделие, кондитерские изделия, кулинарная обработка (механическая, тепловая), рецептура. Потери и отходы при кулинарной обработке, и способы их утилизации. Химическая, санитарно-гигиеническая и радиационная безопасность пищевых продуктов.
3	Раздел 3. Технологические процессы первичной обработки птицы и дичи	Классификация, ассортимент и кулинарное назначение полуфабрикатов. Принципы производства и сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Принцип безопасности, взаимозаменяемости, совместимости, рационального использования сырья, сокращения времени кулинарной обработки, наилучшего использования оборудования, сочетания основных

		продуктов с другими ингредиентами.
4	Раздел 4. Тепловая обработка и ее приемы	Технологические процессы приготовления первых и вторых блюд, салатов, закусок, бутербродов, напитков. Санитарно-гигиенические нормы обработки и хранения
5	Раздел 5 Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	Характеристика основных видов сырья для кондитерских изделий. Изменение углеводов в процессе кулинарной обработки: гидролиз дисахаридов, брожение, карамелизация, меланоидинообразование, изменение крахмала. Особенности оформления и подачи мучных и
6	Раздел 6. Технология приготовления холодных сладких блюд и напитков.	Концепция государственной политики в области здорового питания населения. Классификация специальных видов питания. Социально-экономические и социально-гигиенические основы организации питания.
7	Раздел 7. Технология приготовления бисквитного и заварного полуфабриката и ассортимента изделий	Гигиенические основы и принципы сбалансированного питания: рационального, лечебного, диетического, детского, функционального, питания школьников, спортсменов. Основные постулаты теории адекватного, дифференцированного, направленного целевого, индивидуального питания. Альтернативные теории питания (вегетарианское, раздельное, лечебное голодание) (вегетарианское, раздельное, лечебное
8	Раздел 8. Технология приготовления пресного и других видов теста.	Рекомендуемая нормативно-методическая документация при организации специальных видов питания. Характеристика диет лечебного и диетического питания. Нормативно-методическая документация при организации питания в лечебно-профилактических учреждениях (больницах, санаториях, санаториях профилакториях, в детских оздоровительных лагерях).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

3.1. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Таблица 5

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид самостоятельной работы обучающихся
1.	Раздел 1. Технологические процессы первичной обработки овощей, плодов, грибов.	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания. Написание научной статьи по теме.

2.	Раздел 2. Технологические процессы первичной обработки рыбы и нерыбных продуктов моря	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания. Написание научной статьи по теме.
3.	Раздел 3. Технологические процессы первичной обработки птицы и дичи	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания. Написание научной статьи по теме.
4.	Раздел 4. Тепловая обработка и ее приемы	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания. Написание научной статьи по теме.
5.	Раздел 5 Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания. Написание научной статьи по теме.
6.	Раздел 6. Технология приготовления холодных слад- ких блюд и напитков.	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания. Написание научной статьи по теме.
7.	Раздел 7. Технология приготовления бисквитного и заварного полуфабриката и ас- сортимент изделий	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания. Написание научной статьи по теме.
8	Раздел 8. Технология приготовления пресного и других видов теста.	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания. Написание научной статьи по теме.

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение программы дисциплины (модуля)

3.2.1. Основная и дополнительная литература

Таблица 6

Виды литературы	Автор, наименование издания, город, издательство, год	Количество часов, обеспеченных указанной литературой	Количество электронных	Количество экземпляров	Режим доступа ЭБС/электронный носитель (CD,DVD)	Обеспеченность обучающихся литературой, (5гр./4гр.)x100

		Ауд./Самос т.				
1	2	3	4	5	6	7
Основная литература	Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 719 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12853-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517849			-	Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517849	100%
	Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст : электронный//			-	Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/512685	100%
	Мезенова, О. Я. Проектирование поликомпонентных пищевых продуктов : учебное пособие / О. Я. Мезенова. — Санкт-Петербург : Проспект Науки, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-906160-19-4. — Текст : электронный //				Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/35875.html	100%
Дополнительная литература	Чеберко, Е. Ф. Основы предпринимательской деятельности. История предпринимательства учебник и практикум для вузов / Е. Ф. Чеберко. - Москва :Издательство Юрайт, 2021. — 420 с.				Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/4869208	100%
	Питательные среды для микробиологического контроля качества лекарственных средств и пищевых продуктов : справочник / В. А. Галынкин, Н. А. Заикина, В. И. Кочеровец, И. З. Курбанова ; под редакцией В. А. Галынкина, В. И. Кочеровца. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : Проспект Науки, 2019. — 335 с. — ISBN 978-5-903090-01-X. — Текст : электронный //			-	Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbooks.ru/35867.html	100%

	Рябичева, А. Е. Пищевая биотехнология : учебно-методическое пособие / А. Е. Рябичева, В. А. Стрельцов. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 53 с. — Текст : электронный //				Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/304994	100%

3.2.2. Интернет-ресурсы

1. Научная электронная библиотека. Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/> - неограниченный доступ

2. Электронно-библиотечная система «IPRbooks» Лицензионный договор № 6312/20 на предоставление доступа к электронно-библиотечной системе IPRbooks от 05.02.2020 г. (срок действия договора с 09.02.2020 г. до 09.02.2023г) (www.iprbookshop.ru)

3. ДОГОВОР № 4710 на оказание услуг по предоставлению доступа к «Образовательной платформе ЮРАЙТ» от 05.08.2021г. (срок действия договора с 06.08.2021 по 05.08.2022г.). (<https://urait.ru/>)

4. Договор № 2 на оказание услуг ЭБС «Лань» от 18.01.2022 г. (<https://e.lanbook.com/>) (срок действия договора с 08.02.2022г. по 07.02.2023г.)

5. Договор о сотрудничестве с НГПУ от 21.07.2016г. МЭБ (Межвузовская электронная библиотека) НГПУ. (<https://icdlib.nspu.ru/>) (доступ по IPадресам)

3.3. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для осуществления образовательного процесса по дисциплине необходима следующая материально-техническая база:

Таблица 7

Помещения для осуществления образовательного процесса	Перечень основного оборудования (с указанием кол-ва посадочных мест)	Адрес (местоположение)
Аудитория для проведения лекционных занятий		
Лекционная аудитория -ауд. 3-02		Уч. корпус № 3 г. Грозный, ул. С.Кишиевой, 33.
Аудитории для проведения практических занятий, контроля успеваемости		
Лекционная аудитория -ауд. 3-02		Уч. корпус № 3 г. Грозный, ул. С.Кишиевой, 33.
Помещения для самостоятельной работы		
Читальный зал библиотеки ЧГПУ	Компьютеры с выходом в Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду вуза. Мебель (столы ученические, стулья ученические) на 50 посадочных мест.	Электронный читальный зал. этаж 2 Библиотечно-компьютерный центр г. Грозный, ул. Субры Кишиевой, 33

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ / МОДУЛЯ

4.1. Характеристика оценочных средств

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины / модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных занятий, контрольных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований и т.д.

Таблица 8

№ п/п	Наименование темы (раздела) с контролируемым содержанием	Код и наименование проверяемых компетенций	Оценочные средства	
			текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Раздел 1. Технологические процессы первичной обработки овощей, плодов, грибов.	ППК-1. Способен планировать и применять технологические процессы изготовления объектов труда в профессиональной педагогической деятельности	Устный опрос/тесты/выполнение практических заданий	Контрольная работа
2.	Раздел 2. Технологические процессы первичной обработки рыбы и нерыбных продуктов моря	ППК-2. Способен осуществлять проектную деятельность при создании предметной среды	Устный опрос/тесты/выполнение практических заданий	Контрольная работа
3.	Раздел 3. Технологические процессы первичной обработки птицы и дичи	ППК-1. Способен планировать и применять технологические процессы изготовления объектов труда в профессиональной педагогической деятельности	Устный опрос/тесты/выполнение практических заданий	Контрольная работа
4.	Раздел 4. Тепловая обработка и ее приемы	ППК-2. Способен осуществлять проектную деятельность при создании предметной среды	Устный опрос/тесты/выполнение практических заданий	Контрольная работа
5.	Раздел 5 Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	ППК-1. Способен планировать и применять технологические процессы	Устный опрос/тесты/выполнение практических заданий	Контрольная работа
6.	Раздел 6. Технология приготовления холодных сладких блюд и напитков.	ППК-2. Способен осуществлять проектную деятельность при создании предметной среды	Устный опрос/тесты/выполнение практических заданий	Контрольная работа
7	Раздел 7. Технология приготовления бисквитного и заварного полуфабриката и ассортимента изделий	ППК-1. Способен планировать и применять технологические процессы изготовления объектов труда в профессиональной педагогической деятельности	Устный опрос/тесты/выполнение практических заданий	Контрольная работа

8	Раздел 8. Технология приготовления пресного и других видов теста.	ППК-2. Способен осуществлять проектную деятельность при создании предметной среды	Устный опрос/тесты/выполнение практических заданий	Контрольная работа
	<i>Курсовая работа (проект)</i>	X	X	X
	<i>Учебная практика</i>	X	X	X
	<i>Производственная практика</i>	X	X	X

4.2. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости

4.2.1. Наименование оценочного средства: тест

Вариант №1

1. Перед приготовлением горох и чечевицу:

- а) промывают;
- б) сушат;
- в) замачивают;
- г) перебирают;
- д) обжаривают.

2. До приготовления каши манную крупу:

- а) проверяют на наличие вредителей;
- б) промывают;
- в) просеивают;
- г) сушат;
- д) перебирают.

3. Признаками недоброкачества рыбы являются:

- а) жабры красного цвета;
- б) жабры белого цвета;
- в) глаза полные и светлые;
- г) неприятный запах;
- д) отделение мяса от костей.

4. Для бутербродов канapé хлеб нарезают:

- а) ломтиками;
- б) кубиками;
- в) дольками;
- г) кружочками;
- д) ромбиками.

5. Перед засолкой огурцы и помидоры:

- а) перебирают;
- б) промывают;
- в) вынимают семена;
- г) сушат;
- д) нарезают.

6. Для заготовки продуктов применяют:

- а) засахаривание;
- б) бланширование;

- в) замораживание;
- г) консервирование;
- д) квашение.

7. При заготовке свинины для длительного хранения ее:

- а) замораживают;
- б) солят;
- в) варят;
- г) жарят;
- д) коптят.

8. При заготовке продуктов применяют консерванты:

- а) лимонную кислоту;
- б) сахар;
- в) соль;
- г) пищевую соду;
- д) уксусную кислоту.

9. В процессе тепловой обработки пищевые продукты:

- а) варят;
- б) сушат;
- в) жарят;
- г) коптят
- д) замораживают.

Вариант №2

1. Репчатый лук лучшего всего сохраняется в:

- а) сухом прохладном погребе;
- б) морозильнике;
- в) сухом теплом помещении;
- г) прохладном помещении с повышенной влажностью;
- д) теплом помещении с повышенной влажностью.

2. Яйца, опущенные в кипяток, варятся «в мешочек»:

- а) 2,5 мин;
- б) 4-5 мин;
- в) 8-10 мин;
- г) 10-12 мин;
- д) 15-20 мин.

3. Для приготовления желе применяют желирующие вещества:

- а) желатин;
- б) крахмал;
- в) ваниль;
- г) агар;
- д) сахар.

4. В качестве разрыхлителей теста применяются:

- а) сахар;
- б) желатин;
- в) дрожжи;
- г) маргарин;
- д) пищевая сода.

5. Для максимального сохранения в овощах минеральных солей их:

- а) варят в воде;

- б) варят в кожуре;
- в) варят на пару;
- г) запекают в духовом шкафу;
- д) жарят во фритюре.

6. При сервировке стола к обеду нож кладут:

- а) слева лезвием к тарелке;
- б) слева лезвием от тарелки;
- в) справа лезвием к тарелке;
- г) справа лезвием от тарелки.

7. Салфетку на колени кладут:

- а) полностью развернутой;
- б) сложенной вдвое с уравненными краями;
- в) сложенной вдвое с верхней частью короче нижней;
- г) сложенной вдвое с верхней частью длиннее нижней;
- д) сложенной по диагонали.

8. Для украшения праздничного стола можно использовать:

- а) вазы с фруктами;
- б) гирлянды из живых цветов;
- в) невысокие букеты в низких вазах;
- г) цветы с длинными стеблями в высоких вазах;
- д) коробки с конфетами;

9. Суп к обеду следует подавать в:

- а) эмалированной кастрюле;
- б) глубоких тарелках;
- в) кастрюле из нержавеющей стали;
- г) пиале;
- д) суповнице.

Примерные вопросы для тестирования

1. Требования соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Основные термины и определения.
2. Характеристика документов, регламентирующих безопасность продукции. Технические регламенты.
3. Требования соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Характеристика нормативно – технической документации, ГОСТов, применяемые для обеспечения безопасности сырья и продуктов.
4. Требования соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Классификация видов контроля для обеспечения качества и безопасности сырья и продуктов
5. Требования соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Контрольная закупка.
6. Требования соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Правовая и нормативная база контроля качества.
7. Требования соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Что включает понятие доброкачественности пищевого сырья и продуктов?
8. Требования соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Как производится оценка качества пищевых продуктов?
9. Требования соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Технические регламенты Таможенного Союза для пищевых продуктов.
10. Закон РФ №184-ФЗ от 27.12.2002 г «О техническом регулировании» (содержание, анализ). Международные стандарты серии ИСО.

11. Цели принятия технических регламентов.
12. Содержание и применение технических регламентов
13. Методы анализа аналитического контроля качества продуктов
14. Методы анализа физико-химического контроля качества продуктов
15. Методы анализа физико-химического контроля качества продуктов
16. Методы анализа биохимического контроля качества продуктов
17. Методы анализа микробиологического контроля качества продуктов
18. Методы анализа органолептического контроля качества
19. Стандартные, арбитражные и экспресс-методы контроля качества, их характеристика
20. Порядок отбора проб для лабораторного исследования
21. Основные правила отбора проб и подготовка их к анализу.
22. Определение выхода, средней массы, температуры, соотношения частей, размерно-массовый состав, потери масс
23. Органолептическая оценка качества продукции
24. Классификация органолептических показателей качества
25. Методы органолептического анализа
26. Балльная оценка. Бракераж. Правила бракеража пищи Общие положения.
27. Критерии оценки качества.
28. Органолептическая оценка качества отдельных видов продукции общественного питания массового изготовления
29. Исследование полуфабрикатов из сырья животного происхождения
30. Какие овощные полуфабрикаты вырабатываются централизованно?
31. Какой раствор используется для сульфитации картофеля?
32. Какое остаточное содержание сернистого ангидрида допускается в полуфабрикате
33. Что такое экспертный метод. Привести примеры.
34. Какие свойства продукции определяют органолептическими методами?
35. Сущность и классификация спектральных методов анализа
36. Методы рефрактометрии и поляриметрии. Приборы, используемые при исследовании данными методами
37. Хроматографические методы определения, сущность и классификация.
38. Какие методы используют для определения содержания влаги и массовой доли сухих веществ.
39. Методы исследования белка и биологической ценности, их сущность.
40. Какие методы применяют для исследования состава и количества липидов в пищевых продуктах.
41. Какие характеристики входят в понятие «качество» пищевых продуктов? Дать их краткое описание.
42. Как производится оценка качества пищевых продуктов?
43. Дать характеристику единичных и комплексных показателей качества.
44. Перечислить основные типы контроля качества пищевых продуктов.
45. Перечислить основные классификационные принципы методов исследования пищевого сырья и продуктов.
46. В чем принципиальное различие инструментальных и органолептических методов исследования пищевых продуктов?
47. Какие характеристики входят в понятие «качество» сладких блюд? Дать их краткое описание.
48. Как производится оценка качества сладких блюд?
49. Перечислить основные типы контроля качества сладких блюд.
50. Перечислить основные классификационные принципы методов исследования пищевого сырья и продуктов сладких блюд.
51. В чем принципиальное различие инструментальных и органолептических методов

исследования пищевых продуктов сладких блюд?

Критерии оценивания результатов тестирования

Таблица 9

Уровень освоения	Критерии	Баллы
Максимальный уровень	Выполнены правильно все задания теста (тест зачтен)	2
Средний уровень	Выполнено правильно больше половины заданий (тест зачтен)	1
Минимальный уровень	Выполнено правильно меньше половины заданий (тест не зачтен)	0

4.2.2. Наименование оценочного средства: практико-ориентированное задание

Примерный список вопросов для коллоквиума по разделу №1.

Общие сведения о качестве пищевого сырья и готовой продукции.

Организация контроля качества

1. Осуществление технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Системы менеджмента в области обеспечения безопасности пищевых продуктов, программы производственного контроля.

2. Осуществление технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Система обеспечения качества и безопасности пищевой продукции.

3. Осуществление технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Какие характеристики входят в понятие «качество» пищевых продуктов? Дать их краткое описание.

4. Осуществление технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Перечислить основные типы контроля качества пищевых продуктов.

5. Осуществление технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Виды контроля качества в предприятиях общественного питания?

6. Осуществление технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Состав службы входного контроля, ее обязанности и ответственность?

7. Осуществление технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Что такое операционный контроль, его значение?

8. Осуществление технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Приемочный контроль в предприятиях, реализующих блюда и кулинарные изделия массового спроса?

Примерный список вопросов для коллоквиума по разделу №2.

Нормативная и технологическая документация для контроля качества в общественном питании.

Лабораторный контроль качества продуктов

1. Анализ и оценка результативности системы контроля деятельности производства. Влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства.

2. Анализ и оценка результативности системы контроля деятельности производства. Риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения

Примерный список вопросов для коллоквиума по разделу №3

Порядок отбора проб для лабораторного исследования. Подготовка проб к исследованию. Органолептическая оценка качества продукции

1. Что такое экспертный метод. Привести примеры.
2. Какие свойства продукции определяют органолептическими методами?
3. Сущность и классификация спектральных методов анализа
4. Методы рефрактометрии и поляриметрии. Приборы, используемые при исследовании данными методами
5. Хроматографические методы определения, сущность и классификация.
6. Какие методы используют для определения содержания влаги и массовой доли сухих веществ.
7. Методы исследования белка и биологической ценности, их сущность.
8. Какие методы применяют для исследования состава и количества липидов в пищевых продуктах.
9. Какие характеристики входят в понятие «качество» пищевых продуктов? Дать их краткое описание.
10. Как производится оценка качества пищевых продуктов?
11. Дать характеристику единичных и комплексных показателей качества.
12. Перечислить основные типы контроля качества пищевых продуктов.
13. Перечислить основные классификационные принципы методов исследования пищевого сырья и продуктов.
14. В чем принципиальное различие инструментальных и органолептических методов исследования пищевых продуктов?

Примерный список вопросов для коллоквиума по разделу №3.

Исследование качества полуфабрикатов из сырья растительного происхождения. Исследование качества полуфабрикатов из сырья животного происхождения

1. Основные показатели качества полуфабрикатов из рыбы
2. Основные показатели качества полуфабрикатов из котлетного мяса
3. Основные показатели качества полуфабрикатов из натуральных рубленых изделий
4. Основные показатели качества полуфабрикатов из овощей
5. Основные показатели качества полуфабрикатов высокой степени готовности из рыбы
6. Основные показатели качества полуфабрикатов высокой степени готовности из овощей
7. Основные показатели качества полуфабрикатов высокой степени готовности для кондитерских изделий

Примерный список вопросов для коллоквиума по разделу № 5.

Исследование качества первых блюд (супов). Исследование качества вторых блюд, гарниров и соусов

1. Контроль качества фирменных первых блюд ресторана.
2. Исследование фирменных вторых блюд, гарниров и соусов ресторана.
3. Контроль качества фирменных сладких блюд ресторана..
4. Контроль качества фирменных напитков ресторана.
5. Проверка правильности вложения сырья блюд ресторана.

Примерный список вопросов для коллоквиума по разделу №6.

Исследование качества сладких блюд. Исследование качества напитков

1. Какие характеристики входят в понятие «качество» сладких блюд? Дать их краткое описание.
2. Как производится оценка качества сладких блюд?
3. Перечислить основные типы контроля качества сладких блюд.
4. Перечислить основные классификационные принципы методов исследования пищевого сырья и продуктов сладких блюд.
5. В чем принципиальное различие инструментальных и органолептических методов исследования пищевых продуктов сладких блюд?

Примерный список вопросов для коллоквиума по разделу №7.

Исследование качества холодных блюда и закусок. Исследование качества кондитерских изделий из теста.

1. Физико – химические методы исследование холодных блюда и закусок
2. Определение физико-химических показателей качества кондитерских изделий из теста.
3. Проверка правильности вложения сырья качества кондитерских изделий из теста.
4. Физико – химические методы исследование качества холодных блюд и закусок.
5. Контроль качества изделий из теста.

Примерный список вопросов для коллоквиума по разделу №8

Фальсификация пищевых продуктов и продукции общественного питания.

Идентификация продукции общественного питания

1. Виды, способы и средства фальсификации. Характеристика экспресс методов определения фальсификации полуфабрикатов для предприятий питания
2. Виды, способы и средства фальсификации. Характеристика экспресс методов определения фальсификации готовой продукции
3. Виды, способы и средства фальсификации. Характеристика экспресс методов определения фальсификации покупных товаров
4. Виды, способы и средства фальсификации. Характеристика экспресс методов определения фальсификации пищевых продуктов и движения продукции

Критерии оценки на один вопрос коллоквиумов 1-4

Таблица 10

Сумма баллов	Условие получения баллов
5	Ответ на поставленный вопрос правильный, полный (исчерпывающий), в приведенных объяснениях не содержатся биологические ошибки.
4	Ответ на поставленный вопрос правильный и полный, но в некоторых объяснениях допущены не-точности.
3	Ответ на поставленный вопрос правильный, в приведенных объяснениях имеют местона точности.
2	Ответ на поставленный вопрос неполный, в приведенных объяснениях имеют место ошибки.
1	Ответ на поставленный вопрос неполный, в приведенных объяснениях имеют место существенные ошибки и неоднозначности.
0	Ответ на поставленный вопрос не содержит правильных положений, в объяснениях имеют место существенные ошибки. Ответ отсутствует.


Максимально возможная сумма баллов, выставляемая при оценке одного коллоквиума (сумма баллов за каждый показатель) – **10 баллов**.

4.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Представлено в приложении №1.

Автор (ы) рабочей программы дисциплины (модуля):

Зав.каф.ТД, к.б.н.,доцент



М.А.Джамалдинова

СОГЛАСОВАНО:

Директор библиотеки



Т.А. Арсагириева

**Оценочные средства
для проведения промежуточной аттестации по дисциплине
«Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»**

Направление подготовки

44.03.05. Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки),

**Профили «Технология» и «Дополнительное образование
(предпринимательская деятельность)»**

Форма обучения:

очная/заочная

Год приема: 2023

1. Характеристика оценочной процедуры:

Семестр – 4.

Форма аттестации – экзамен

**2. Оценочные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков
и(или) опыта деятельности**

2.1. Вопросы для промежуточной аттестации по дисциплине:

1. Основные принципы и научные направления в питании.
2. Теория рационального и сбалансированного питания.
3. Физиологические потребности и функции пищевых веществ.
4. Альтернативные теории питания (вегетарианское).
5. Альтернативные теории питания (раздельное).
6. Альтернативные теории питания (лечебное голодание).
7. Гигиенические основы и принципы питания.
8. Характеристика диет лечебного питания.
9. Характеристика детского питания.
10. Нормативно-методическая документация, рекомендуемая при организации специальных видов питания.
11. Основные требования при составлении меню.
12. Химическая безопасность пищевых продуктов.
13. Санитарно-гигиеническая безопасность пищевых продуктов.
14. Радиационная безопасность пищевых продуктов.
15. Классификация полуфабрикатов.
16. Ассортимент и кулинарное назначение полуфабрикатов.
17. Контроль качества готовой продукции.
18. Изменение углеводов в процессе кулинарной обработки.
19. Изменение белков в процессе кулинарной обработки.
20. Концепция государственной политики в области здорового питания населения.
21. Цель дисциплины, её связь с другими науками (физиологией, гигиеной, химией, физикой) и применение её данных при организации питания на производстве и в школе.
22. Значение белков, жиров, углеводов, витаминов, воды для организма человека.
23. Виды обработки пищевых продуктов, их характеристика.

24. Основные теоретические понятия дисциплины: сырье, полуфабрикат, кулинарное изделие, кондитерские изделия, кулинарная обработка (механическая, тепловая), рецептура.
25. Потери и отходы при кулинарной обработке, и способы их утилизации.
26. Химическая безопасность пищевых продуктов.
27. Санитарно-гигиеническая безопасность пищевых продуктов.
28. Радиационная безопасность пищевых продуктов.
29. Классификация полуфабрикатов.
30. Ассортимент и кулинарное назначение полуфабрикатов.
31. Принципы производства и сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
32. Принцип безопасности и взаимозаменяемости продуктов.
33. Принцип совместимости пищевых продуктов.
34. Принцип рационального использования сырья,
35. Принцип сокращения времени кулинарной обработки.
36. Принцип наилучшего использования оборудования

Вопросы к экзамену по дисциплине «Технология обработки пищевых продуктов»

1. Общие принципы технологических процессов приготовления отдельных групп блюд
2. Технологические процессы приготовления первых блюд. Классификация и значение первых блюд.
3. Технологические процессы приготовления вторых блюд. Классификация и значение.
4. Технологические процессы приготовления салатов и закусок. Классификация и значение.
5. Технологические процессы приготовления бутербродов. Классификация и значение.
6. Технологические процессы приготовления напитков.
7. Санитарно-гигиенические нормы обработки и хранения готовых блюд.
8. Контроль качества готовой продукции.
9. Характеристика основных видов сырья для кондитерских изделий.
10. Изменение углеводов в процессе кулинарной обработки: гидролиз дисахаридов, брожение, карамелизация, меланоидинообразование, изменение крахмала.
11. Особенности оформления и подачи мучных и кондитерских изделий.
12. Концепция государственной политики в области здорового питания населения.
13. Классификация специальных видов питания. Социально-экономические и социально-гигиенические основы организации питания.
14. Гигиенические основы и принципы сбалансированного питания: рационального, лечебного, диетического.
15. Гигиенические основы и принципы детского, функционального, питания школьников, спортсменов.
16. Основные постулаты теории адекватного, дифференцированного, направленного целевого, индивидуального питания.
17. Альтернативные теории питания (вегетарианское, раздельное, лечебное голодание)
18. Рекомендуемая нормативно-методическая документация при организации специальных видов питания.
19. Характеристика диет лечебного и диетического питания.

20. Нормативно- методическая документация при организации питания в лечебно-профилактических учреждениях (больницах, санаториях, санаториях профилакториях, в детских оздоровительных лагерях).

2.2. Структура экзаменационного билета (примерная):

1. Санитарно-гигиенические нормы обработки и хранения готовых блюд
2. Радиационная безопасность пищевых продуктов

3. Критерии и шкала оценивания устного ответа, обучающегося на экзамене (зачете)

Максимальное количество баллов на экзамене (зачете) – 30, из них:

1. Ответ на первый вопрос, содержащийся в билете – 15 баллов.
2. Ответ на второй вопрос, содержащийся в билете – 15 баллов.

Таблица 11

№ п/п	Характеристика ответа	Баллы
1.	Ответ на поставленный вопрос правильный, полный (исчерпывающий) с пояснениями и примерами.	13-15
2.	Ответ на поставленный вопрос правильный и полный, в формулировках имеют место неточности, не приведены пояснения и (или) примеры.	10-12
3.	Ответ на поставленный вопрос не полный, в формулировках имеют место ошибки.	7-9
4.	Ответ на поставленный вопрос не полный, в формулировках имеют место существенные ошибки и неоднозначность.	6 и менее

Расчет итоговой рейтинговой оценки

Таблица 12

До 50 баллов включительно	«неудовлетворительно»
От 51 до 70 баллов	«удовлетворительно»
От 71 до 85 баллов	«хорошо»
От 86 до 100 баллов	«отлично»

4. Уровни сформированности компетенций по итогам освоения дисциплины (модуля)

Таблица 13

Критерии и шкала оценивания сформированности компетенций				
Код и наименование компетенции Код и наименование индикатора достижения компетенции	«Отлично»	«Хорошо»	«Удовлетворительно»	Неудовлетворительно
ППК-1. Способен планировать и применять технологические процессы	Знает: в полном объеме современные источники информации по	Знает: -современные источники информации по дисциплине	Знает: в основном современные источники информации по	Не знает: -современные источники информации по дисциплине

изготовления объектов труда в профессиональной педагогической деятельности	дисциплине Умеет: свободно может со поставлять источники информации по дисциплине с целью выявления достоверны х суждений, свободно формирует собственн о е суждение и оценку информации Владеет: -свободно владеет навыками поиска информации	Умеет: - сопоставлять источники информации по дисциплин е с целью выявления достоверны х суждений, формирует собственн о е суждение и оценку информации Владеет: навыками поиска информации	дисциплине Умеет: в основном сопоставлять источники информации по дисциплине с целью выявления достоверных суждений, в целом формирует собственн о е суждение и оценку информации Владеет: в основном навыками поиска информации	Не умеет: сопоставлять источники информации по дисциплине с целью выявления достоверны х суждений, формирует собственн о е суждение и оценку информации Не владеет: навыками поиска информации
ППК-2. Способен осуществлять проектную деятельность при создании предметной среды	Знает: в полном объеме современные источники информации по дисциплине Умеет: свободно может со поставлять источники информации по дисциплине с целью выявления достоверны х суждений, - свободно формирует собственн о е суждение и оценку информации Владеет: -свободно владеет навыками поиска ин- формации	Знает: -современные источники информации по дисциплине Умеет: -сопоставлять источники информации по дисциплине с целью выявления достоверны х суждений, формирует собственн о е суждение и оценку информации Владеет: навыками поиска ин- формации	Знает: в основном современные источники информации по дисциплине Умеет: в основном сопоставлять источники информации по дисциплине с целью выявления достоверных суждений, в целом формирует собственн о е суждение и оценку информации Владеет: в основном навыками поиска информации	Не знает: -современны е источники информации по дисциплине Не умеет: сопоставлять источники информации по дисциплине с целью выявления достоверны х суждений, формирует собственн о е суждение и оценку информации Не владеет: навыками поиска информации

5. РЕЙТИНГ-ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 14

I	БАЗОВАЯ ЧАСТЬ РЕЙТИНГОВОЙ СИСТЕМЫ
2 курс 4 семестр	

Виды контроля	Контрольные мероприятия	Мин. кол-во баллов на занятиях	Макс. кол-во баллов на занятиях
Текущий контроль № 1	Тема 1. Значение белков, жиров, углеводов, витаминов, воды для организма человека Тема 2. Виды обработки пищевых продуктов, их характеристика Тема 3. Потери и отходы при кулинарной обработке, и способы их утилизации.	0	10
Текущий контроль № 2	Тема 4. Классификация, ассортимент и кулинарное назначение полуфабрикатов Тема 5. Принципы производства и сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Тема 6. Принцип безопасности, взаимозаменяемости, совместимости, рационального использования сырья, сокращения времени кулинарной обработки, наилучшего использования оборудования, сочетания основных продуктов с другими ингредиентами.	0	10
Рубежный контроль: контрольная работа №1 (Темы 1-6)		0	10
Текущий контроль №3	Тема 7. Технологические процессы приготовления первых и вторых блюд, салатов, закусок, бутербродов, напитков. Тема 8. Изменение углеводов в процессе кулинарной обработки: гидролиз дисахаридов, брожение, карамелизация, меланоидинообразование, изменение крахмала. Тема 9. Концепция государственной политики в области здорового питания населения.	0	10
Текущий контроль №4	Тема 10. Гигиенические основы и принципы сбалансированного питания: рационального, лечебного, диетического, детского, функционального, питания школьников, спортсменов Тема 11. Характеристика диет лечебного и диетического питания. Тема 12. Нормативно- методическая документация при организации питания в лечебно- профилактических учреждениях (больницах, санаториях, санаториях профилакториях, в детских оздоровительных лагерях).	0	10
Рубежный контроль: контрольная работа №2 (Темы 7-12)		0	10
Допуск к промежуточной аттестации		Мин 36	
II	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ РЕЙТИНГОВОЙ СИСТЕМЫ	Мин.	Макс.
1	Поощрительные баллы	0-10	10
	Подготовка доклада с презентацией по дисциплине	0-1	1

	Посещаемость лекций (100%)	0-2	2	
	Участие в работе круглого стола, студенческой конференции	0-2	2	
	Соц.-личностный рейтинг	0-3	3	
	Участие в общественной, культурно-массовой и спортивной работе	0-2	2	
2	Штрафные баллы		0-3	3
	Пропуск учебных лекций	за пропуск лекции снимается балльная стоимость лекции (2:8=0,25)	0,25 x N (N – количество пропущенных лекций)	
	Несвоевременное выполнение контрольной (аттестационной) работы №1	минус 5% от максимального балла	- 0,5	
	Несвоевременное выполнение контрольной (аттестационной) работы №2	минус 5% от максимального балла	- 0,5	
III	ИТОГОВЫЙ КОНТРОЛЬ		0-30	30
Форма итогового контроля:	Зачет с оценкой		0-30	30
ИТОГО БАЛЛОВ ЗА СЕМЕСТР:			0-100	

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ / МОДУЛЯ
«Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»
(наименование дисциплины / модуля)**

Направление подготовки 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями
подготовки)

Профиль - «Технология и дополнительное образование» (предпринимательская
деятельность)

(год набора 2023, форма обучения _очная/заочная)

на 2023/ 2024 учебный год

В рабочую программу дисциплины / модуля вносятся следующие изменения:

№ n/n	Раздел рабочей программы (пункт)	Краткая характеристика вносимых изменений	Основание для внесения изменений