Щеголев Александр Владимирович

Подписан: Щеголев Александр Владимирович
DN: C=RU, S=Орловская область, T=исполняющий обязанности директора, OU="СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ - ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ """ РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ """ РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", СНИЛС=13950729986, ИНН=575208091607, E=it@orel.ranepa.ru, G=Александр Владимирович, SN=Щеголев, CN=Щеголев Александр Владимирович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

Приложение 4

к образовательной программе

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.13 Общая технология отрасли
(индекс, наименование дисциплины в соответствии с учебным планом)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код, наименование направления подготовки)

Технология продукции и организация общественного питания
(наименование образовательной программы)

заочная формы обучения
(форма обучения)

Год набора – 2025

Орёл

Автор(ы)-составитель(и) РПД:

Большакова Лариса Сергеевна, кандидат биологических наук, доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

Заведующий кафедрой:

Меркулова Елена Геннадьевна, кандидат биологических наук, доцент, и.о. зав. кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

Рабочая программа дисциплины Б1.О.13 Общая технология отрасли одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Среднерусского института управления – филиал РАНХиГС.

протокол № 2 от «26» августа 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы....4

2. Объем и место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы....5

3. Содержание и структура дисциплины (модуля)....6

4. Типы оценочных материалов, показатели и критериоценивания....10

5. Формы аттестации, типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся, критерии и шкалы оценивания....15

6. Формы промежуточной аттестации, критерии и шкала оценивания, типовые оценочные материалы по дисциплине....16

7. Методические материалы по освоению дисциплины (модуля)....21

8. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет....23

9. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы....24

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

Дисциплина Б1.О.13 Общая технология отрасли обеспечивает формирование у обучающихся следующих общепрофессиональных компетенций:

ОТФ/ТФ и реквизиты ПС *(при наличии)*	**Код компетенции**	**Наименование компетенции**	**Код индикатора достижения компетенций**	**Наименование индикатора достижения компетенций**	**Образовательный результат**
	ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1	Знает технологические процессы и имеет практические навыки производства продукции общественного питания	*ОПК-4.1. З-1.* ***Знает*** технологические процессы производства продукции общественного питания. *ОПК-4.1. У-1.* ***Умеет*** производить продукцию общественного питания
	ОПК-4	Способен проводить экономический анализ деятельности организации	ОПК - 4.2	Разрабатывает и реализует мероприятия по оптимизации и совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания	*ОПК-4.2. З-1.* ***Знает*** мероприятия по оптимизации и совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания. *ОПК-4.2. У-1.* ***Умеет*** разрабатывать мероприятия по оптимизации и совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания.

2. Объем и место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Общий объем дисциплины:

5 з.е., 180 ак.час.

Очная форма

Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий: 56 ак. час на контактную работу с преподавателем, из них 18 ак.час на лекции и 36 ак.час на лабораторные занятия. 97 ак. час на самостоятельную работу обучающихся.

Б1.О.13 Общая технология отрасли реализуется на 4-м семестре 2-го курса после изучения дисциплин:

- Органическая химия с элементами биохимии
- Товароведение продовольственных товаров.

Заочная форма

Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий: 24 ак. час на контактную работу с преподавателем, из них 8 ак.час на лекции и 16 ак.час на лабораторные занятия. 147 ак. час на самостоятельную работу обучающихся.

Б1.О.13 Общая технология отрасли реализуется на 4-м семестре 2-го курса после изучения дисциплин:

- Органическая химия с элементами биохимии
- Товароведение продовольственных товаров.

3. Содержание и структура дисциплины (модуля)

3.1. Структура дисциплины (модуля)

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование тем и (или) разделов	ВСЕГО	Объем дисциплины, ак.час											Форма текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации
			Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий									Самостоятельная работа		
			Период теоретического обучения						Период промежуточной аттестации (сессия)					
			Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа		ИК	КСР	КЭ	Кат тэк	Контроль	СРкр	СРэк	СР
			Л	ВЛ	ЛР	ПЗ								
Тема 1.	Технологические принципы производства продукции общественного питания	58	6	0	12	0	0	0	0	0		0	0	40	Защита отчета по лабораторным работам
Тема2.	Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменения на	93	12	0	24	0	0	0	0	0		0	0	57	Защита отчета по лабораторным работам

	всех стадиях производства кулинарной продукции													
Промежуточная аттестация		29	0	0	0	0	0	0	2	27	0	0	0	Экзамен
Итого		180	18	0	36	0	0	0	2	27	0	0	97	

Заочная форма обучения

№ п/п	**Наименование тем и (или) разделов**		**Объем дисциплины, ак.час**			**Форма текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации**
		ВСЕГО	**Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий**		**Самостоятельная работа**	
			Период теоретического обучения	**Период промежуточной аттестации (сессия)**		

			Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа		ИК	КСР	КЭ	Кат тэк	Контроль	СРкр	СРэк	СР	
			Л	ВЛ	ЛР	ПЗ									
Тема 1.	Технологические принципы производства продукции общественного питания	78	4	0	4	0	0	0	0	0		0	0	70	Защита отчета по лабораторным работам
Тема2.	Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменения на всех стадиях производства кулинарной продукции	93	4	0	12	0	0	0	0	0		0	0	77	Защита отчета по лабораторным работам
Промежуточная аттестация		9	0	0	0	0	0	0	0	9		0	0	0	Экзамен
Итого		180	8	0	16	0	0	0	0	9		0	0	147	

Используемые сокращения:

Л – лекции - занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации обучающимся педагогическими работниками организации и (или) лицами,

привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях).

ВЛ – видео лекции.

ЛР – лабораторные работы.

ПЗ – практические занятия (за исключением лабораторных работ).

ИК – индивидуальные консультации.

КСР – контроль самостоятельной работы

КЭ – консультации перед экзаменом

Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий

СРкр – самостоятельная работа на подготовку курсовой работы/ курсового проекта.

СРэк – самостоятельная работа на подготовку к экзамену.

СР – самостоятельная работа в семестре на подготовку к учебным занятиям.

3.2. Содержание дисциплины

Тема 1. Технологические принципы производства продукции общественного питания. ОПК-4.1.

Классификацию продукции общественного питания различного назначения. Характеристика технологического процесса производства по стадиям. Факторы, влияющие на ход и результаты технологического процесса, принципы и пути совершенствования продукции производства.

Тема 2. Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменения на всех стадиях производства кулинарной продукции. ОПК-4.2.

Роль белков в формировании качества продукции общественного питания. Гидратация, дегидратация, регидратация, денатурация и деструкция белков: сущность процесса, практическое значение, влияние на формирование качества. Функционально-технологические свойства белков (водосвязывающая, пенообразующая, структурообразующая способность). Влияние тепловой обработки на биологическую ценность белков.

Роль жиров в формировании качества продукции общественного питания. Общая схема изменений при тепловой обработке, влияние тепловой обработки на пищевую ценность. Поглощение продуктами жира и его потери при жарке: причины, влияющие на поглощение жира, технологические рекомендации по ведению процесса.

Роль углеводов в формировании качества продукции общественного питания. Схема изменений при тепловой обработке, изменение пищевой ценности. Технологические факторы, влияющие на интенсивность процессов, использование в кулинарной практике.

4. Типы оценочных материалов, показатели и критерии оценивания

4.1. Оценочные материалы по дисциплине Б1.О.13 Общая технология отрасли входят в состав оценочных материалов по образовательной программе. Совокупность оценочных материалов по всем дисциплинам (модулям) образовательной программы составляют фонд оценочных средств (далее – ФОС). ФОС используется при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся с целью оценивания достижения обучающимися планируемых результатов обучения.

4.2. ФОС разработан как комплекс проверочных заданий различного типа и уровня сложности, включает критерии и шкалы оценивания, а также

«ключи» правильных ответов. ФОС формируется как отдельный документ и хранится в электронном виде, доступ к ФОС предоставлен ограниченному кругу лиц.

4.3. Для самостоятельной работы обучающихся при подготовке к текущему контролю успеваемости и промежуточной аттестации в рабочих программах дисциплин размещены типовые проверочные задания, которые можно условно разделить на задания закрытого, комбинированного и открытого типов.

Задания закрытого типа — это тестовые задания, в которых каждый вопрос сопровождается готовыми вариантами ответов, из которых необходимо выбрать один или несколько правильных.

Задания комбинированного типа – это тестовые задания, в которых каждый вопрос сопровождается готовыми вариантами ответов, из которых необходимо выбрать один или несколько правильных и обосновать свой выбор.

Задания открытого типа — это задания, в которых на каждый вопрос должен быть предложен развернутый обоснованный ответ.

В зависимости от типа задания рекомендованы определенная последовательность выполнения и система оценивания выполнения заданий.

4.4. Типы заданий, сценарии выполнения, критерии оценивания

ТИП ЗАДАНИЯ	ИНСТРУКЦИЯ	СЦЕНАРИИ ВЫПОЛНЕНИЯ	КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ
Задание закрытого типа с выбором одного правильного ответа из нескольких вариантов предложенных	Прочитайте текст, выберите правильный ответ	1.Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один верный ответ. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа (например, 3 или В).	Ответ считается верным, если правильно указана цифра или буква
Задание закрытого типа на установление соответствия	Прочитайте текст и установите соответствие	1.Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4).	Ответ считается верным, если правильно указаны цифры или буквы
Задание закрытого типа с выбором нескольких правильных ответов из нескольких вариантов предложенных	Прочитайте текст, выберите правильные ответы	1.Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается несколько правильных ответов из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные вариант-ты ответа. 3. Выбрать несколько правильных ответов. 4. Записать только номера (или буквы) выбранного варианта ответа (например, 1 4 или А Г).	Ответ считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)
Задание закрытого типа на установление	Прочитайте текст и установите	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается	Ответ считается верным, если правильно указана вся

последовательности	последовательность	последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности (например, БВА или 135).	последовательность цифр
Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из предложенных и обоснованием выбора	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа	1.Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один верный ответ. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа. 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (например, 4 текст обоснования).	Ответ считается верным, если правильно указана цифра или буква и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа
Задание открытого типа с развернутым ответом	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2.Продумать логику и полноту ответа. 3.Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4.В случае расчетной задачи, записать решение и ответ	Ответ считается верным: 1. Отсутствие фактических ошибок. 2. Раскрытие объема используемых понятий (полнота ответа). 3.Обоснованность ответа (наличие аргументов). 4. Логическая последовательность излагаемого материала.

4.5. Общая шкала оценивания результатов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся

Традиционная система	**Бинарная система**	**ECTS**	
		Для традиционной системы	**Для бинарной системы**
Отлично	Зачтено	A	P/ Passed
		B	P/ Passed
Хорошо		C	P/ Passed
		D	P/ Passed
Удовлетворительно		E	P/ Passed
Неудовлетворительно	Не зачтено	F	F/Failed

5. Формы аттестации, типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся, критерии и шкалы оценивания

5.1. В ходе реализации дисциплины Б1.О.13 Общая технология отрасли используются следующие формы текущего контроля успеваемости обучающихся:

Защита отчета по лабораторным работам.

5.2. Типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся:

Содержание отчета:

1) цель и задачи работы;

2) объекты исследования, их общая характеристика и особенности;

3) методика эксперимента;

4) рабочие формулы с обязательной расшифровкой входящих в них величин;

5) систематизированные результаты эксперимента (сводные таблицы, графики);

6) общие выводы по работе.

Тема 1. Технологические принципы производства продукции общественного питания. ОПК-4.1.

В ходе защиты отчета обучающийся должен уметь:

- ответить на вопросы по экспериментальной части работы;
- обосновывать сделанные выводы;
- ответить на каждый из контрольных вопросов по работе.

Тема 2. Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменения на всех стадиях производства кулинарной продукции. ОПК-4.2.

В ходе защиты отчета обучающийся должен уметь:

- ответить на вопросы по экспериментальной части работы;
- обосновывать сделанные выводы;
- ответить на каждый из контрольных вопросов по работе.

5.5. Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения проверочных заданий.

Для обработки результатов экспериментов студенту разрешается использование калькулятора.

6. Формы промежуточной аттестации, критерии и шкала оценивания, типовые оценочные материалы по дисциплине

6.1. Промежуточная аттестация (экзамен) проводится в устной и письменной форме.

Обучающийся получает экзаменационный билет с вариантами вопросов. Обучающийся приступает к подготовке к ответу. Время на подготовку – 40 минут. В билете два теоретических вопроса и задача, которую надо решить письменно. Обучающийся отвечает на каждый вопрос в билете и решает задачу, демонстрируя свои знания и умения. При необходимости обучающийся отвечает на дополнительные вопросы преподавателя.

6.2. Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации

Типовые проверочные задания для самоподготовки обучающегося к промежуточной аттестации:

Тема 1. Технологические принципы производства продукции общественного питания. ОПК-4.1.

1. Задания открытого типа.

1.1. Вопросы открытого типа.

1. Классификация продукции общественного питания различного назначения.
2. Характеристика технологического процесса производства по стадиям. Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов.
3. Характеристика технологического процесса производства по стадиям. Хранение сырья и продуктов.
4. Характеристика технологического процесса производства по стадиям. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов; приготовление блюд и

кулинарных изделий
5. Характеристика технологического процесса производства по стадиям. Хранение готовой продукции.
6. Характеристика технологического процесса производства по стадиям. Реализация и организация потребления продукции
7. Характеристика технологического процесса производства по стадиям. Утилизация отходов.
8. Ассортимент и классификация продукции общественного питания.
9. Способы и приемы кулинарной обработки пищевых продуктов. Механические способы.
10. Способы и приемы кулинарной обработки пищевых продуктов. Гидромеханические способы.
11. Способы и приемы кулинарной обработки пищевых продуктов. Способы тепловой обработки.
12. Нормативная документация на продукцию общественного питания. Федеральные законы и правительственные постановления.
13. Нормативная документация на продукцию общественного питания. Технические регламенты Таможенного союза. Национальные и межгосударственные стандарты.
14. Нормативная документация на продукцию общественного питания. Санитарные правила (СП) и номы (СанПиН).
15. Нормативная документация на продукцию общественного питания. Технические нормативы.
16. Факторы, влияющие на ход и результаты технологического процесса.
17. Принципы и пути совершенствования продукции производства.

1.2. Варианты ситуационных заданий и кейсов

1. Составить технологическую схему приготовления блюда «Борщ украинский» (рецептура №183.
2. Составить технологическую схему приготовления блюда «Щи из свежей капусты с картофелем» (рецептура №187).
3. Составить технологическую схему приготовления блюда «Суп картофельный с бобовыми» (рецептура №206.
4. Составить технологическую схему приготовления блюда «Рассольник домашний» (рецептура №196).
5. Составить технологическую схему приготовления блюда «Рассольник ленинградский» (рецептура №197.
6. Составить технологическую схему приготовления блюда «Борщ сибирский» (рецептура №177).
7. Составить технологическую схему приготовления блюда «Борщ с капустой и картофелем» (рецептура №170).
8. Составить технологическую схему приготовления блюда «Щи зеленые с яйцом» (рецептура №188).

9. Составить технологическую схему приготовления блюда «Суп картофельный с крупой» (рецептура №204).
10. Составить технологическую схему приготовления блюда «Суп-пюре из птицы» (рецептура №251).
11. Составить технологическую схему приготовления блюда «Суп молочный с крупой» (рецептура №162).
12. Составить технологическую схему приготовления блюда «Свекольник холодный» (рецептура №282).
13. Составить технологическую схему приготовления блюда «Соус красный основной» (рецептура №759.
14. Составить технологическую схему приготовления блюда «Соус красный с луком и огурцами» (рецептура №763.
15. Составить технологическую схему приготовления блюда «Соус красный кисло-сладкий» (рецептура №776.
16. Составить технологическую схему приготовления блюда «Соус красный луковый» (рецептура №762).
17. Составить технологическую схему приготовления блюда «Соус белый основной» (рецептура №778).
18. Составить технологическую схему приготовления блюда «Соус белый с овощами» (рецептура №781).
19. Составить технологическую схему приготовления блюда «Соус томатный» (рецептура №783).
20. Составить технологическую схему приготовления блюда «Соус паровой» (рецептура №779).
21. Составить технологическую схему приготовления блюда «Соус сметанный» (рецептура №798).
22. Составить технологическую схему приготовления блюда «Соус молочный» (рецептура №794).
23. Составить технологическую схему приготовления блюда «Соус голландский» (рецептура №807).
24. Составить технологическую схему приготовления блюда «Соус майонез» (рецептура №819).
25. Составить технологическую схему приготовления блюда «Маринад овощной с томатом» (рецептура №827).

Тема 2. Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменения на всех стадиях производства кулинарной продукции. ОПК-4.2.

1. Задания открытого типа.

1.1. Вопросы открытого типа.

1. Гидратация белков: сущность процесса, практическое значение, влияние на формирование качества.
2. Дегидратация белков: сущность процесса, практическое значение, влияние на формирование качества.

3. Регидратация белков: сущность процесса, практическое значение, влияние на формирование качества.
4. Денатурация белков: сущность процесса, практическое значение, влияние на формирование качества.
5. Деструкция белков: сущность процесса, практическое значение, влияние на формирование качества.
6. Значение жиров в питании: физиологическое значение и нормы потребления, правила подбора в технологических процессах.
7. Изменения жиров при варке: плавление, гидролиз, физико-химические показатели, технологические рекомендации по ведению процесса.
8. Изменения жиров при жарке основным способом: режимы жарки, дымообразование, физико-химические показатели, технологические рекомендации по ведению процесса.
9. Физико-химические изменения жира при фритюрной жарке: общая схема изменений физических и химических свойств жира; факторы, влияющие на скорость этих изменений.
10. Изменение органолептических свойств жиров при жарке во фритюре: потемнение; изменение вкуса, запаха, консистенции; физико-химические процессы, вызывающие эти изменения.
11. Поглощение продуктами жира и его потери при жарке: причины, влияющие на поглощение жира; технологические рекомендации по ведению процесса.
12. Влияние тепловой обработки на пищевую ценность жиров.
13. Значение углеводов в питании: физиологическое значение и нормы потребления, содержание в продуктах, перечень изменений при тепловой обработке.
14. Кислотный гидролиз дисахаридов: сущность процесса; технологические факторы, влияющие на интенсивность процесса; значение в кулинарии.
15. Ферментативный гидролиз дисахаридов: сущность процесса; технологические факторы, влияющие на интенсивность процесса; значение в кулинарии.
16. Спиртовое брожение сахаров: сущность процесса; технологические факторы, влияющие на интенсивность процесса; значение в кулинарии.
17. Молочнокислое брожение сахаров: сущность процесса; технологические факторы, влияющие на интенсивность процесса; значение в кулинарии.
18. Карамелизация сахаров: сущность процесса; технологические факторы, влияющие на интенсивность процесса; значение в кулинарии.
19. Меланоидинообразование: сущность процесса; технологические факторы, влияющие на интенсивность процесса; значение в кулинарии.
20. Использование крахмала в питании: виды крахмалов; строение крахмального зерна; физико-химические и технологические свойства.
21. Клейстеризация крахмала: сущность процесса; технологические факторы, влияющие на интенсивность процесса; значение в кулинарии.

22. Ретроградация крахмальных полисахаридов: сущность процесса, технологические рекомендации по сохранению качества крахмало-содержащих продуктов.
23. Деструкция крахмала при сухом нагреве: сущность процесса, управление этим процессом в кулинарии.
24. Деструкция крахмала в присутствии воды: сущность процесса, управление этим процессом в кулинарии.
25. Деструкция крахмала под действием амилолитических ферментов: сущность процесса, управление этим процессом в кулинарии.
26. Модифицированные крахмалы: способы приготовления, технологические свойства, использование в кулинарии.

6.3. Критерии и шкала оценивания.

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ	РЕЗУЛЬТАТ
Дан полный, в логической последовательности развернутый ответ на поставленный вопрос, где он продемонстрировал знания предмета в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину, самостоятельно, и исчерпывающе отвечает на дополнительные вопросы, приводит собственные примеры по проблематике поставленного вопроса, решил предложенные практические задания без ошибок	отлично
Дан развернутый ответ на поставленный вопрос, где обучающийся демонстрирует знания, приобретенные на лекционных и семинарских занятиях, а также полученные посредством изучения обязательных учебных материалов по курсу, дает аргументированные ответы, приводит примеры, в ответе присутствует свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается неточность в ответе. Решил предложенные практические задания с небольшими неточностями.	хорошо
Дан ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой дисциплины, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы, знанием основных вопросов теории, слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры, недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа и решении практических заданий.	удовлетворительно
Дан ответ, который содержит ряд серьезных неточностей, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы, незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов, неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и	неудовлетворительно

последовательности. Выводы поверхностны. Решение практических заданий не выполнено, т.е. обучающийся не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.	

6.4. Для решения контрольных заданий обучающемуся разрешается использование Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.

7. Методические материалы по освоению дисциплины (модуля)

Методические рекомендации и указания, обеспечивающие возможность освоения дисциплины, содержатся в учебно-методических пособиях.

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине включает следующие материалы:

1. Большакова Л.С. Методические указания по выполнению самостоятельной работы обучающимися по дисциплине «Общая технология отрасли» [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие.
2. Большакова Л.С. Лабораторный практикум по дисциплине «Общая технология отрасли» [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие.

Подготовка к лекциям.

Главное в период подготовки к лекционным занятиям – научиться методам самостоятельного умственного труда, сознательно развивать свои творческие способности и овладевать навыками творческой работы. Для этого необходимо строго соблюдать дисциплину учебы и поведения. Четкое планирование своего рабочего времени и отдыха является необходимым условием для успешной самостоятельной работы. В основу его нужно положить рабочие программы изучаемых в семестре дисциплин. Каждому обучающемуся следует составлять еженедельный и семестровый планы работы, а также план на каждый рабочий день. С вечера всегда надо распределять работу на завтрашний день. В конце каждого дня целесообразно подводить итог работы: тщательно проверить, все ли выполнено по намеченному плану, не было ли каких-либо отступлений, а если были, по какой причине это произошло. Нужно осуществлять самоконтроль, который является необходимым условием успешной учебы. Если что-то осталось невыполненным, необходимо изыскать время для завершения этой части работы, не уменьшая объема недельного плана.

Самостоятельная работа на лекции.

Слушание и запись лекций – сложный вид вузовской аудиторной работы. Внимательное слушание и конспектирование лекций предполагает интенсивную умственную деятельность обучающегося. Краткие записи лекций, их конспектирование помогает усвоить учебный материал. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное, основное и сделано это самим обучающимся. Не надо стремиться записать дословно всю лекцию. Такое «конспектирование» приносит больше вреда, чем пользы. Запись лекций рекомендуется вести по возможности собственными формулировками.

Желательно запись осуществлять на одной странице, а следующую оставлять для проработки учебного материала самостоятельно в домашних условиях. Конспект лекции лучше подразделять на пункты, параграфы, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать пункты плана лекции, предложенные преподавателям. Принципиальные места, определения, формулы и другое следует сопровождать замечаниями «важно», «особо важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек. Лучше если они будут собственными, чтобы не приходилось просить их у однокурсников и тем самым не отвлекать их во время лекции. Целесообразно разработать собственную «маркографию» (значки, символы), сокращения слов. Не лишним будет и изучение основ стенографии. Работая над конспектом лекций, всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть знаниями.

Подготовка к лабораторным занятиям.

Выполнение лабораторных работ включает самостоятельную подготовку, которая должна быть закончена к началу занятия.

Подготовка к конкретной лабораторной работе начинается со знакомства с описанием работы. Затем с помощью описания и другой рекомендованной литературы необходимо ответить на все обобщенные контрольные вопросы к лабораторной работе.

Структура лабораторной работы:

Выполнение лабораторных работ подразумевает проведение эксперимента с использованием стандартных методик. Этапы выполнения работы:

1. Подготовка к лабораторной работе: формулирование цели работы, анализ методов исследования, используемых в работе, постановка конкретных задач, составление удобных таблиц для записи результатов измерений, подготовка объектов исследования.

2. Проведение эксперимента: проведение измерений, запись результатов, регистрация условий проведения опыта.

Проведение эксперимента — центральный этап выполнения лабораторной работы, требующий активного использования на практике всех имеющихся знаний, умений и навыков.

3. Составление отчета по работе: систематизация и обобщение результатов опыта, составление сводных таблиц, построение графиков, формулировка выводов, оформление результатов опыта.

Составление отчета завершает лабораторную работу и обобщает результаты всех предыдущих этапов ее выполнения.

4. Защита отчета.

Работа с литературными источниками.

В процессе подготовки к практическим занятиям, обучающимся необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной учебно-методической (а также научной и популярной) литературы. Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной и популярной литературой, материалами периодических изданий и Интернета, статистическими данными является наиболее эффективным методом получения знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у обучающихся свое отношение к конкретной проблеме. Более глубокому раскрытию вопросов способствует знакомство с дополнительной литературой, рекомендованной преподавателем, что позволяет обучающимся проявить свою индивидуальность в рамках выступления на занятиях, выявить широкий спектр мнений по изучаемой проблеме.

8. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

8.1. Основная литература

1. Технология продукции общественного питания : учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова, О. И. Иринина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 676 с. — ISBN 978-5-6044302-8-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/180957

2. Николенко, П. Г. Контроль качества и ХАССП на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / П. Г. Николенко, М. В. Ефремова, А. М. Терехов. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 472 с. — ISBN 978-5-507-52093-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/467798

Чельдиева, Л. Ш. Технология продукции общественного питания : методические указания / Л. Ш. Чельдиева. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2025. — 160 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/504197

8.2. Дополнительная литература

1. Новокшанова, А. Л. Биохимия для технологов в 2 ч. Часть 1. : учебник и практикум для вузов / А. Л. Новокшанова. — 2-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 211 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02151-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 48 — URL: https://urait.ru/bcode/538137/p.48.

2. Новокшанова, А. Л. Биохимия для технологов в 2 ч. Часть 2. : учебник

и практикум для вузов / А. Л. Новокшанова. — 2-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 302 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02153-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 72 — URL: https://urait.ru/bcode/538138/p.72.

3. Чечина, О. Н. Общая биотехнология : учебное пособие для вузов / О. Н. Чечина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 266 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13660-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 2 — URL: https://urait.ru/bcode/541254/p.2

8.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация

1. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

8.4. Интернет-ресурсы

http://www.ezproxy.ranepa.ru:3561/login?url=http://www.biblio-online.ru/
http://www.ezproxy.ranepa.ru:3561/login?url=http://iprbookshop.ru/
http://www.consultant.ru/
http://www.biblioclub.ru/
http://www.garant.ru/
https://www.rst.gov.ru/portal/gost/

9. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

Требования к аудитории:
- Лекционные
- Лабораторные
- Помещения для самостоятельной работы

Требования к оборудованию в лекционных аудиториях и помещениях для самостоятельной работы:
- Доска
- Проектор

- Компьютер (стационарный) или ноутбук

Требования к оборудованию в аудитории для проведения лабораторных работ:

-Основное и вспомогательное технологическое оборудование

Требования к программному обеспечению:

- пакет MicrosoftOffice