



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И.
Носова»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ИЕиС
Ю.В. Сомова

03.02.2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

***ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ
ПРОДУКЦИИ***

Направление подготовки (специальность)
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль/специализация) программы
Технология и организация индустриального производства кулинарной продукции и
кондитерских изделий

Уровень высшего образования - бакалавриат

Форма обучения
заочная

Институт/ факультет	Институт естествознания и стандартизации
Кафедра	Химии
Курс	1

Магнитогорск
2025 год

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1041)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Химии
15.01.2025, протокол № 4

Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа одобрена методической комиссией ИБИС
03.02.2025 г. протокол № 3

Председатель _____ Ю.В. Сомова

Рабочая программа составлена:

доцент кафедры Химии, канд. с.-х. наук _____ И.А. Долматова

Рецензент:

зав. кафедрой ТСиСА, д-р тех. наук _____ И.Ю. Мезин

Лист актуализации рабочей программы

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2025 - 2026 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2026 - 2027 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2027 - 2028 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2028 - 2029 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2029 - 2030 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

1 Цели освоения дисциплины (модуля)

формирование общих знаний по технологии продуктов общественного питания и деятельности предприятий общественного питания.

2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Организация технологического процесса производства кулинарной и кондитерской продукции входит в обязательную часть учебного плана образовательной программы.

Для изучения дисциплины необходимы знания (умения, владения), сформированные в результате изучения дисциплин/ практик:

Знания, полученные при изучении школьного предмета "Технология".

Знания (умения, владения), полученные при изучении данной дисциплины будут необходимы для изучения дисциплин/практик:

Технология приготовления блюд и кулинарных изделий

Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья

Технология мучных кондитерских изделий

Кухни народов мира

Технология специальных видов питания

3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) и планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины (модуля) «Организация технологического процесса производства кулинарной и кондитерской продукции» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции
ОПК-4 Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	
ОПК-4.1	Осуществляет контроль технологического процесса производства, качества и безопасности сырья и готовой продукции
ОПК-4.2	Анализирует производственные и непроизводственные затраты на производство продуктов питания из растительного сырья
ОПК-4.3	Использует современные схемы автоматизации технологических объектов пищевых производств
ОПК-4.4	Разрабатывает модели и алгоритмы управления технологическими процессами
ПК-1 Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	
ПК-1.1	Разрабатывает план размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-1.2	Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-1.3	Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья

4. Структура, объём и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц 108 акад. часов, в том числе:

- контактная работа – 8,7 акад. часов;
- аудиторная – 8 акад. часов;
- внеаудиторная – 0,7 акад. часов;
- самостоятельная работа – 95,4 акад. часов;
- в форме практической подготовки – 0 акад. час;

– подготовка к зачёту – 3,9 акад. час

Форма аттестации - зачет

Раздел/ тема дисциплины	Курс	Аудиторная контактная работа (в акад. часах)			Самостоятельная работа студента	Вид самостоятельной работы	Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Код компетенции
		Лек.	лаб. зан.	практ. зан.				
1.								
1.1 Технологический цикл производства кулинарной продукции общественного питания	1	2			20	- самостоятельное изучение учебной литературы	Устный опрос (собеседование)	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-4.4, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
1.2 Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.		2			20	- самостоятельное изучение учебной литературы	Устный опрос (собеседование)	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-4.4, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
1.3 Организация технологического процесса производства полуфабрикатов в предприятиях с полным циклом производства					30,4	- самостоятельное изучение учебной литературы	Устный опрос (собеседование)	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-4.4, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
1.4 Технологический процесс подготовки сырья и приготовление п/ф для кулинарной продукции			4		25	- самостоятельное изучение учебной литературы - подготовка к лабораторной работе	Лабораторная работа	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-4.4, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
1.5 Приготовление блюд и кулинарных изделий массового спроса						- самостоятельное изучение учебной литературы - подготовка к лабораторной работе	Лабораторные работы	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-4.4, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3

Итого по разделу	4	4		95,4			
Итого за семестр	4	4		95,4		зачёт	
Итого по дисциплине	4	4		95,4		зачёт	

5 Образовательные технологии

В процессе преподавания дисциплины «Организация технологического процесса производства кулинарной продукции» используются традиционная и модульно - компетентностная технологии.

Лекции проходят как в традиционной форме, так и в формах вводной лекции и проблемных лекций. На вводных лекциях происходит знакомство студентов с назначением и задачами курса, его ролью и местом в системе учебных дисциплин и в системе подготовки специалиста. Теоретический материал на проблемных лекциях является результатом усвоения полученной информации посредством постановки проблемного вопроса и поиска путей его решения.

Лекционный материал закрепляется в ходе лабораторных работ, на которых выполняются групповые и индивидуальные задания по пройденной теме. При проведении лабораторных работ используется метод проблемного обучения, который позволяет усвоить материал путем выявления связей между конкретным знанием и его применением.

Самостоятельная работа стимулирует студентов в процессе подготовки домашних заданий, при решении задач на практических занятиях, при подготовке к коллоквиумам и итоговой аттестации.

6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Представлено в приложении 1.

7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Представлены в приложении 2.

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) Основная литература:

1. Трубина И. А. Технология производства продукции общественного питания : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина ; Трубина И. А., Скорбина Е. А. - Ставрополь : СтГАУ, 2022. - 80 с. - Книга из коллекции СтГАУ - Сервис и туризм. - URL: <https://e.lanbook.com/book/323585>. - URL: <https://e.lanbook.com/img/cover/book/323585.jpg>.

б) Дополнительная литература:

1. Панкевич, О. А. Товароведение товаров растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / О. А. Панкевич ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2017. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: <https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S136.pdf&show=dcatalogues/5/8809/S136.pdf&view=true> . – Макрообъект.
2. Серова, И. В. Организация и технология производства полуфабрикатов [Электронный ресурс] : учебное пособие для [СПО] / И. В. Серова, И. В. Авдюшина, Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2016. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: <https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S53.pdf&show=dcatalogues/5/8702/S53.pdf&view=true> . – Макрообъект.
3. Смирнова, Н. В. Стандартизация и сертификация [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. В. Смирнова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон. опт. диск (CD-R). – Режим доступа: <https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S149.pdf&show=dcatalogues/5/9344/S149.pdf&view=true> . – Макрообъект.

в) Методические указания:

1. Рябова, В.Ф., Коляда, Л.Г. Методические указания к практическим работам по дисциплине «Введение в направление» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02. Магнитогорск: Изд-во Магнитогорск. гос. техн. ун-та им. Г.И. Носова, 2018. 26 с. - Текст: непосредственный

г) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Программное обеспечение

Наименование ПО	№ договора	Срок действия лицензии
MS Office 2007 Professional	№ 135 от 17.09.2007	бессрочно
7Zip	свободно распространяемое ПО	бессрочно

Система расчетов для общественного питания	К-69-14 от 18.09.2014	бессрочно
Браузер Mozilla Firefox	свободно распространяемое ПО	бессрочно
Браузер Yandex	свободно распространяемое ПО	бессрочно

Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название курса	Ссылка
Электронные ресурсы библиотеки МГТУ им. Г.И. Носова	https://host.megaprolib.net/M/P0109/Web
Российская Государственная библиотека. Каталоги	https://www.rsl.ru/ru/4readers/catalogues/
Национальная информационно-аналитическая система – Российский индекс научного цитирования (РИНЦ)	URL: https://elibrary.ru/project_risc.asp
Электронная база периодических изданий East View Information Services, ООО «ИВИС»	https://dlib.eastview.com/

9 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: мультимедийные средства хранения, передачи и представления учебной информации

Учебная аудитория для проведения практических работ: мультимедийные средства хранения, передачи и представления учебной информации.

Учебная аудитория для проведения лабораторных работ: механическое и тепловое оборудование, инвентарь.

Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

мультимедийные средства хранения, передачи и представления учебной информации

Помещения для самостоятельной работы обучающихся: компьютерные классы; читальные залы библиотеки, персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета

Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: стеллажи для хранения учебно-наглядных пособий и учебно-методической документации.

Приложение 1

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов

Аудиторная самостоятельная работа студентов на практических и лабораторных занятиях осуществляется под контролем преподавателя в виде решения задач и выполнения упражнений, которые определяет преподаватель для студента.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературы по соответствующему разделу с проработкой материала; выполнения домашних заданий и написания курсовой работы.

Текущий контроль:

- устный и письменный опрос;
- лабораторное и практическое занятие;
- сообщение, доклад, защита рефератов;
- тестовые задания.

Промежуточный контроль:

- контрольные вопросы, тесты, курсовая работа, экзамен.

Устный опрос проводится на аудиторных занятиях в форме опроса на семинарских и лабораторных, практических занятиях, лекциях.

Письменный опрос проводится в виде самостоятельной работы по отдельным темам курса, контрольной работы.

Устный и письменный опросы предполагают ответы обучающихся на соответствующие вопросы по изученным темам.

Перечень лабораторных работ

Практические работы:

- Лабораторная работа № 1 «Приготовление п/ф из рыбы и птицы»
- Лабораторная работа № 2 «Приготовление супов массового спроса»
- Лабораторная работа № 3 «Приготовление блюд из рубленой массы рыбы»
- Лабораторная работа № 4 «Приготовление блюд из рубленой массы птицы»
- Лабораторная работа № 5 «Приготовление блюд из яиц, творога и сыра»
- Лабораторная работа № 6 «Приготовление бутербродов и холодных закусок»
- Лабораторная работа № 7 «Приготовление блюд и изделий из пресного теста»
- Лабораторная работа № 8 «Приготовление десертов».

Примеры практических заданий

1. Принципы приготовления несложного ассортимента блюд массового спроса;
2. Навыки подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий;
3. Знания технологии производства блюд массового спроса
4. Навыки обработки, нарезки и формовки овощей и грибов;
5. Умения в приготовлении блюд массового спроса в соответствии с технологической документацией
6. Навыки минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству

Перечень теоретических вопросов к зачету:

- 1 Технологическое оборудование, назначение, правила эксплуатации

- 2 Производственный инвентарь, инструменты их характеристика, назначение
- 3 Способы кулинарной обработки пищевых продуктов, их классификация.
- 4 Супы картофельные, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
- 5 Супы с крупами, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
- 6 Супы с бобовыми, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
- 7 Супы с макаронными изделиями, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
- 8 Молочные супы. Приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Процессы при варке.
- 9 Приготовление основных соусов. Подготовка сырья, использование. Требования к качеству, сроки реализации.
- 10 Значение овощных блюд в питании. Процессы, происходящие при кулинарной обработке овощей. Общие правила варки и припускания овощей.
- 11 Блюда из протертой массы. Технология приготовления. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
- 12 Значение блюд из круп в питании. Подготовка круп к варке. Процессы, происходящие при тепловой обработке.
- 13 Общие правила варки каш различной консистенции. Ассортимент, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
- 14 Варка бобовых, процессы при варке. Приготовление, отпуск, требования к качеству блюд из бобовых. Сроки реализации.
- 15 Общие правила варки рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
- 16 Общие правила припускания рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
- 17 Общие правила жарки рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
- 18 Общие правила тушения рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
- 19 Общие правила запекания рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
- 20 Технологический процесс приготовления блюд из рубленой котлетной массы рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
- 21 Общие правила варки и припускания мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
- 22 Общие правила жарки мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
- 23 Общие правила тушения мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
- 24 Общие правила запекания мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
- 25 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из рубленой массы мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
- 26 Общие правила варки и припускания птицы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
- 27 Общие правила жарки птицы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
- 28 Общие правила тушения птицы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
- 29 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из рубленой массы птицы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.

Приложение 2

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине «Организация технологического процесса производства кулинарной и кондитерской продукции» проводиться в форме зачета.

а) Планируемые результаты обучения и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации:

Код компетенции	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
ОПК-4: Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции		
ОПК-4.1	Осуществляет контроль технологического процесса производства, качества и безопасности сырья и готовой продукции	<i>Перечень теоретических вопросов к зачету:</i> Технологическое оборудование, назначение, правила эксплуатации Производственный инвентарь, инструменты их характеристика, назначение Способы кулинарной обработки пищевых продуктов, их классификация. Супы картофельные, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Супы с крупами, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Супы с бобовыми, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Супы с макаронными изделиями, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Молочные супы. Приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Процессы при варке. Приготовление основных соусов. Подготовка сырья, использование. Требования к качеству, сроки реализации. Значение овощных блюд в питании. Процессы, происходящие при кулинарной обработке овощей. Общие правила варки и припускания овощей. Блюда из протертой массы. Технология приготовления. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Значение блюд из круп в питании. Подготовка круп к варке. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Общие правила варки каш различной консистенции. Ассортимент, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Варка бобовых, процессы при варке. Приготовление, отпуск, требования к качеству блюд из бобовых. Сроки реализации. Общие правила варки рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Общие правила припускания рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Общие правила жарки рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Общие правила тушения рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Общие правила запекания рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.

Код компетенции	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства																																		
		Технологический процесс приготовления блюд из рубленой котлетной массы рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Общие правила варки и припускания мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Общие правила жарки мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Общие правила тушения мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Общие правила запекания мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из рубленой массы мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Общие правила варки и припускания птицы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Общие правила жарки птицы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Общие правила тушения птицы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из рубленой массы птицы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.																																		
ОПК – 4.2	Анализирует производственные и непроизводственные затраты на производство продуктов питания из растительного сырья	Практически задания																																		
ОПК – 4.3	Использует современные схемы автоматизации технологических объектов пищевых производств	Практически задания Задание 1. Заполните таблицу организации рабочих мест в различных заготовочных цехах предприятий общественного питания. 10 <table><thead><tr><th rowspan="2">Наименование цеха</th><th rowspan="2">Рабочие места</th><th colspan="3">Оснащение</th></tr><tr><th>Технологическое оборудование</th><th>Инвентарь</th><th></th></tr></thead><tbody><tr><td rowspan="3">Мясной цех</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td rowspan="3">Мясо-рыбный цех</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></tbody></table> Технологическое оборудование Инвентарь Посуда Мясной цех Мясо-рыбный цех Задание 2 Выполните компоновку рабочих мест в цехе. Выполните планировочную схему, используя условные обозначения технологического оборудования. В схеме обязательно расписать условные обозначения и показать направление технологического процесса. Задание 3 Выполните схематическое изображение рабочего места	Наименование цеха	Рабочие места	Оснащение			Технологическое оборудование	Инвентарь		Мясной цех													Мясо-рыбный цех												
Наименование цеха	Рабочие места	Оснащение																																		
		Технологическое оборудование	Инвентарь																																	
Мясной цех																																				
Мясо-рыбный цех																																				

Код компетенции	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		повара по приготовлению бифштекса рубленого, ромштекса, обвалки и разруба мяса
ОПК – 4.4	Разрабатывает модели и алгоритмы управления технологическим процессами	Практически задания Подготовка рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря; Приготовление п/ф из рыбы и птицы; Приготовление супов массового спроса; Приготовление блюд из рубленой массы рыбы; Приготовление блюд из рубленой массы птицы; Приготовление блюд из яиц, творога и сыра; Приготовление бутербродов и холодных закусок; Приготовление блюд и изделий из пресного теста; Приготовление десертов.
ПК-1 Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья		
ПК – 1.1	Разрабатывает план размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Задание Выполните следующие технологические расчеты в соответствии с вариантом 1. Сколько говядины 1 и 2 категории массой брутто и нетто нужно взять для приготовления 30 порций блюда «Мясо отварное» (100г)? 2. Определить количество порций гуляша, которое можно приготовить из 157 кг говядины 2 категории, учитывая кулинарное назначение частей туши. Гуляш готовят в кафе. 3. Определить массу нетто мяса после первичной обработки, если на производство поступило 185 кг говядины 1 категории. 4. Определить количество отходов при обработке 18 кг охлажденной говяжьей печени. 5. Сколько надо взять мороженых свиных почек, чтобы получить 15,5 кг жареных? 6. Определить количество отходов при обработке 256 кг мясной свинины? 7. Определить выход котлетного мяса из говядины 1 категории весом 430 кг? 8. Определить количество отходов при обработке 120 кг баранины 1 категории и 80 кг баранины 2 категории? 9. Сколько говядины 1 и 2 категории надо взять для приготовления 30 порций лангета с выходом 50 г?
ПК – 1.2	Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Практически задания организация подготовки рабочего места, подбор оборудования, производственный инвентаря; 2. Упаковка и складирование пищевых продуктов; 3. Уборка рабочего места.
ПК – 1.3	Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) и экономической эффективности	Практически задания Подготовка рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря; Приготовление п/ф из рыбы и птицы; Приготовление супов массового спроса; Приготовление блюд из рубленой массы рыбы; Приготовление блюд из рубленой массы птицы;

Код компетенции	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
	технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Приготовление блюд из яиц, творога и сыра; Приготовление бутербродов и холодных закусок; Приготовление блюд и изделий из пресного теста; Приготовление десертов.

б) Порядок проведения промежуточной аттестации, показатели и критерии оценивания:

Промежуточная аттестация по дисциплине «Организация технологического процесса производства кулинарной и кондитерской продукции» включает теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень усвоения обучающимися знаний, лабораторные и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и владений, проводится в форме зачета.

Показатели и критерии оценивания зачета:

на оценку **«зачтено»** студент должен показать высокий уровень знания материала по дисциплине на уровне воспроизведения и объяснения информации, продемонстрировать знание и понимание законов дисциплины, умение оперировать этими знаниями в профессиональной деятельности;

на оценку **«не зачтено»** студент не может показать знания на уровне воспроизведения и объяснения информации по дисциплине, не может показать интеллектуальные навыки решения простых задач, умение критически оценивать свои личностные качества, намечать пути и выбирать средства развития достоинств и устранения недостатков.