

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Астраханский государственный университет имени В. Н. Татищева»  
(Астраханский государственный университет им. В. Н. Татищева)

СОГЛАСОВАНО  
Руководитель ОПОП

В.В. Палаткин  
«19» мая 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой педагогических  
практик и сервисных индустрий  
А.С.Джангазиева

«19» мая 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**«Технология хранения пищевого сырья»**

|                                               |                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Составитель(и)                                | <b>Палаткин В.В. доцент кафедры педагогических практик и сервисных индустрий<br/>Хаджаева А.А., ассистент кафедры педагогических практик и сервисных индустрий</b>                         |
| Согласовано с работодателями:                 | <b>Р.К. Юлдашев, Шеф-повар ООО «Терракота»;<br/>Н.В. Корнейченко, заведующий отделением сервисных технологий и дизайна ГБПОУ АО «Астраханский государственный политехнический колледж»</b> |
| Направление подготовки / специальность        | <b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>                                                                                                                   |
| Направленность (профиль) / специализация ОПОП | <b>Технология производства продукции индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса</b>                                                                                                   |
| Квалификация (степень)                        | <b>бакалавр</b>                                                                                                                                                                            |
| Форма обучения                                | <b>Очная/заочная</b>                                                                                                                                                                       |
| Год приёма                                    | <b>2025</b>                                                                                                                                                                                |
| Курс                                          | <b>4 (по очной форме)/4 (по заочной форме)</b>                                                                                                                                             |
| Семестр(ы)                                    | <b>7 (по очной форме)/7 (по заочной форме)</b>                                                                                                                                             |

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**1.1. Целями освоения дисциплины «Технология хранения пищевого сырья» является:** ознакомление с различными методами хранения пищевого сырья, обеспечивающими сохранность сырья путем создания и поддержания заданных климатических и санитарно-гигиенических режимов, а также изучение практических методов анализа исследования пищевого сырья.

### 1.2. Задачи освоения дисциплины «Технология хранения пищевого сырья»:

- ознакомить учащихся с основными понятиями дисциплины;
- изучить современные теоретические представления по вопросам состава и строения основных химических соединений, входящих в состав сырья;
- обозначить вопросы связанные с условиями хранения пищевых продуктов, методов хранения пищевого сырья и товарных потерь;
- освоить практические методы анализа и исследований пищевого сырья, современные методы хранения некоторых пищевых продуктов.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

**2.1. Учебная дисциплина (модуль) «Технология хранения пищевого сырья»** относится к *части, формируемой участниками образовательных отношений* и осваивается в 7 семестре.

Опирается на входные знания, формируемые школьной программой. «Входными» знаниями, умениями и навыками для дисциплины «Технология хранения пищевого сырья» являются знание базовых терминов и основополагающих понятий, связанных с профессиональной деятельностью, умение работать с источниками, анализировать фактический материал, навыки работы с информацией, командной работы. Концептуальное внедрение дисциплины в учебный план продиктовано прочной основой для подготовки будущих специалистов. Оно не только отвечает на вызовы современности, но и закладывает основы для успешной карьеры студентов, их всестороннего развития и адаптации в профессиональном мире. Это инициатива, направленная на формирование качественных специалистов, способных справляться с изменениями и требованиями, стоящими перед ними в их будущей деятельности.

**2.2. Для изучения данной учебной дисциплины (модуля) необходимы следующие знания, умения, навыки, формируемые предшествующими учебными дисциплинами (модулями):**

– «Ферменты в технологии продуктов питания».

Знания:

- классификация и функции ферментов,
- методы контроля активности ферментов,
- влияние ферментов на качественные характеристики продуктов,
- экономические аспекты внедрения ферментативных технологий,
- основы разработки технологических схем производства с применением ферментов.

Умения:

- подбор ферментных препаратов для технологических процессов,
- расчет дозировок ферментов,
- оценка экономической целесообразности использования ферментов,
- разработка инновационных подходов к применению ферментов в пищевом производстве.

Навыки и (или) опыт деятельности:

- аналитическая работа с результатами исследований ферментативной активности,

- практическое внедрение ферментативных технологий в промышленные процессы,
- создание и контроль технологических схем с использованием ферментов,
- управление качеством готовой продукции с учётом ферментативного воздействия.

**2.3. Последующие учебные дисциплины и (или) практики, для которых необходимы знания, умения, навыки, формируемые данной учебной дисциплиной (модулем):**

– «Технология продукции детского питания»

**3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование элементов следующей(их) компетенции(ий) в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки / специальности:

*а) Профессиональные компетенции:*

ПК-2. Способен управлять технологическими процессами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

ПК-4. Владеет фундаментальными знаниями, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (в том числе функционального и специализированного назначения)

**Таблица 1. Декомпозиция результатов обучения**

| Код компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции                                                                                                                                                        | Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)                                                                                                      |                                                                                                            |                                                                  |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
|                 |                                                                                                                                                                                                             | Знать (1)                                                                                                                                                   | Уметь (2)                                                                                                  | Владеть (3)                                                      |
| ПК-2            | ПК-2.1<br>Разрабатывает систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | технологические процессы производства продукции общественного питания и специализированные пищевые продукты, факторы влияющие на эффективность производства | разрабатывать мероприятия по улучшению эффективности технологических процессов                             | методами анализа и оптимизации производственных процессов.       |
|                 | ПК-2.2<br>Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции                                                                                                                     | стандарты качества и безопасности пищевой продукции, принципы прослеживаемости производства                                                                 | контролировать качество и безопасность выпускаемых продуктов, отслеживать цепочку поставок сырья и готовой | способами контроля качества и стандартами сертификации продукции |

| Код компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции                                                                                                                                                                                                                                                       | Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)                                                 |                                                                                                                 |                                                                                               |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Знать (1)                                                                                              | Уметь (2)                                                                                                       | Владеть (3)                                                                                   |
|                 | общественного питания и специализированных пищевых продуктов                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                        | продукции                                                                                                       |                                                                                               |
|                 | ПК-2.3<br>Контролирует правильность эксплуатации технологического оборудования, технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации. | устройство и назначение технологического оборудования, технологические регламенты и инструкции         | проверять соответствие режимов производства установленным параметрам и правилам эксплуатации оборудования       | навыками проверки правильности эксплуатации оборудования и соблюдения технических инструкций  |
| ПК-4            | ПК-4.1 Изучает и анализирует научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания                                                                                                                                                                              | Научно-техническую литературу, современные достижения науки и практики, информационные ресурсы отрасли | Проводить анализ научно-технических публикаций, систематизировать полученные данные, применять иностранный опыт | Методом научного исследования, методами анализа информации, информационными ресурсами отрасли |
|                 | ПК-4.2<br>Проводит исследования по заданной методике и анализирует                                                                                                                                                                                                                                         | Современные методики научных исследований, способы статистической обработки данных,                    | Выполнять экспериментальные исследования, обрабатывать и интерпретировать результаты,                           | Методиками научных исследований, инструментами обработки и анализа данных,                    |

| Код компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции                                                                                                          | Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)                                                                                                         |                                                                                                                              |                                                                                                                                                                       |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                 |                                                                                                                                                               | Знать (1)                                                                                                                                                      | Уметь (2)                                                                                                                    | Владеть (3)                                                                                                                                                           |
|                 | результаты экспериментов                                                                                                                                      | стандарты и нормативные требования                                                                                                                             | формулировать выводы                                                                                                         | средствами автоматизации лабораторных работ                                                                                                                           |
|                 | ПК-4.3 Решает Научно-исследовательские и Научно-производственные задачи в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологий | Фундаментальные принципы организации производственных процессов, оборудование и технологии производства продуктов питания, методы оценки рисков и безопасности | Формулировать и решать научные и производственные задачи, планировать эксперименты, выбирать оптимальное техническое решение | Инструментами моделирования технологических процессов, оборудованием лабораторий и производств, современными системами управления качеством и безопасностью продукции |

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общая трудоемкость дисциплины в соответствии с учебным планом составляет 3 зачетные единицы (108 часов).

Трудоемкость отдельных видов учебной работы студентов очной и заочной форм обучения приведена в таблице 2.1.

**Таблица 2.1. Трудоемкость отдельных видов учебной работы по формам обучения**

| Вид учебной и внеучебной работы                                                  | для очной формы обучения | для заочной формы обучения |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------------------------|
| Объем дисциплины в зачетных единицах                                             | 3                        | 3                          |
| Объем дисциплины в академических часах                                           | 108                      | 108                        |
| Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего), в том числе (час.):      | 55                       | 11                         |
| - занятия лекционного типа, в том числе:                                         | 18                       | 4                          |
| - практическая подготовка (если предусмотрена)                                   | -                        | -                          |
| - занятия семинарского типа (семинары, практические, лабораторные), в том числе: | 36                       | 6                          |
| - практическая подготовка (если предусмотрена)                                   | -                        | -                          |
| - консультация (предэкзаменационная)                                             | 1                        | 1                          |
| - промежуточная аттестация по дисциплине                                         | -                        | -                          |
| Самостоятельная работа обучающихся (час.)                                        | 53                       | 97                         |
| Форма промежуточной аттестации обучающегося (зачет/экзамен), семестр (ы)         | Экзамен - 7 семестр      | Экзамен - 7 семестр        |

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий и самостоятельной работы, для каждой формы обучения представлено в таблице 2.2.

**Таблица 2.2. Структура и содержание дисциплины (модуля)**

| для очной формы обучения                                                              |                         |                 |    |                 |    |                 |               |            |                |                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------|----|-----------------|----|-----------------|---------------|------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Раздел, тема дисциплины<br>(модуля)                                                   | Контактная работа, час. |                 |    |                 |    |                 |               | СР,<br>час | Итого часов    | Форма<br>текущего<br>контроля<br>успеваемо<br>сти, форма<br>промежудо<br>чной<br>аттестации<br>[по<br>семестрам<br>] |
|                                                                                       | Л                       |                 | ПЗ |                 | ЛР |                 | КР<br>/<br>КП |            |                |                                                                                                                      |
|                                                                                       | Л                       | в<br>т.ч.<br>ПП | ПЗ | в<br>т.ч.<br>ПП | ЛР | в<br>т.ч.<br>ПП |               |            |                |                                                                                                                      |
| Тема 1.<br>«Организация складского<br>хозяйства предприятий<br>общественного питания» | 3                       |                 | 6  |                 |    |                 |               | 9          | 18             | Эссе                                                                                                                 |
| Тема 2.<br>«Хранение овощей и<br>фруктов»                                             | 3                       |                 | 6  |                 |    |                 |               | 9          | 18             | Тест                                                                                                                 |
| Тема 3.<br>«Особенности хранения<br>мясного и рыбного сырья»                          | 3                       |                 | 6  |                 |    |                 |               | 9          | 18             | Реферат                                                                                                              |
| Тема 4. «Охлаждение и<br>заморозка пищевого сырья»                                    | 3                       |                 | 6  |                 |    |                 |               | 9          | 18             | Тест                                                                                                                 |
| Тема 5. «Способы<br>консервации пищевого<br>сырья»                                    | 3                       |                 | 6  |                 |    |                 |               | 9          | 18             | Тест                                                                                                                 |
| Тема 6. «Проблемы<br>утилизации отходов хранения<br>и переработки пищевого<br>сырья»  | 3                       |                 | 6  |                 |    |                 |               | 8          | 17             | Реферат                                                                                                              |
| Консультация                                                                          | 1                       |                 |    |                 |    |                 |               |            |                |                                                                                                                      |
| Контроль промежуточной<br>аттестации                                                  |                         |                 |    |                 |    |                 |               |            |                | Экзамен                                                                                                              |
| Итого за весь период                                                                  | 18                      |                 | 36 |                 |    |                 |               | 53         | 108            |                                                                                                                      |
| для заочной формы обучения                                                            |                         |                 |    |                 |    |                 |               |            |                |                                                                                                                      |
| Раздел, тема дисциплины<br>(модуля)                                                   | Контактная работа, час. |                 |    |                 |    |                 |               | СР,<br>час | Итого<br>часов | Форма<br>текущего                                                                                                    |
|                                                                                       | Л                       |                 | ПЗ |                 | ЛР |                 | КР            |            |                |                                                                                                                      |
|                                                                                       | Л                       | в<br>т.ч.<br>ПП | ПЗ | в<br>т.ч.<br>ПП | ЛР | в<br>т.ч.<br>ПП |               |            |                |                                                                                                                      |

|                                                                                       | Л        | В<br>т.ч.<br>ПП | ПЗ       | В<br>т.ч.<br>ПП | ЛР | В<br>т.ч.<br>ПП | /<br>КП | .         |            | контроля<br>успеваемости,<br>форма<br>промежуточной<br>аттестации<br>[по<br>семестрам<br>] |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------|----------|-----------------|----|-----------------|---------|-----------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Тема 1.<br>«Организация складского<br>хозяйства предприятий<br>общественного питания» | 1        |                 | 1        |                 |    |                 |         | 16        | 18         | Эссе                                                                                       |
| Тема 2.<br>«Хранение овощей и<br>фруктов»                                             |          |                 | 1        |                 |    |                 |         | 16        | 17         | Тест                                                                                       |
| Тема 3.<br>«Особенности хранения<br>мясного и рыбного сырья»                          | 1        |                 | 1        |                 |    |                 |         | 16        | 18         | Реферат                                                                                    |
| Тема 4. «Охлаждение и<br>заморозка пищевого сырья»                                    |          |                 | 1        |                 |    |                 |         | 16        | 17         | Тест                                                                                       |
| Тема 5. «Способы<br>консервации пищевого<br>сырья»                                    | 1        |                 | 1        |                 |    |                 |         | 16        | 18         | Тест                                                                                       |
| Тема 6. «Проблемы<br>утилизации отходов хранения<br>и переработки пищевого<br>сырья»  | 1        |                 | 1        |                 |    |                 |         | 17        | 19         | Реферат                                                                                    |
| <b>Консультация</b>                                                                   | <b>1</b> |                 |          |                 |    |                 |         |           |            |                                                                                            |
| <b>Контроль промежуточной<br/>аттестации</b>                                          |          |                 |          |                 |    |                 |         |           |            | <b>Экзамен</b>                                                                             |
| <b>Итого за весь период</b>                                                           | <b>4</b> |                 | <b>6</b> |                 |    |                 |         | <b>97</b> | <b>108</b> |                                                                                            |

**Таблица 3. Матрица соотнесения разделов, тем учебной дисциплины (модуля) и формируемых компетенций**  
*для очной формы обучения*

| Раздел, тема<br>дисциплины (модуля)                                                   | Кол-во<br>часов | Код компетенции | Общее<br>количество<br>компетенций |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|------------------------------------|
|                                                                                       |                 | ПК-2, ПК-4      |                                    |
| Тема 1.<br>«Организация складского<br>хозяйства предприятий<br>общественного питания» | 18              | +               | 2                                  |
| Тема 2.<br>«Хранение овощей и<br>фруктов»                                             | 18              | +               | 2                                  |
| Тема 3.<br>«Особенности хранения<br>мясного и рыбного сырья»                          | 18              | +               | 2                                  |

| Раздел, тема дисциплины (модуля)                                            | Кол-во часов | Код компетенции | Общее количество компетенций |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------|------------------------------|
|                                                                             |              | ПК-2, ПК-4      |                              |
| Тема 4. «Охлаждение и заморозка пищевого сырья»                             | 18           | +               | 2                            |
| Тема 5. «Способы консервации пищевого сырья»                                | 18           | +               | 2                            |
| Тема 6. «Проблемы утилизации отходов хранения и переработки пищевого сырья» | 17           | +               | 2                            |
| <b>Консультация</b>                                                         | <b>1</b>     |                 |                              |
| <b>Итого</b>                                                                | <b>108</b>   |                 |                              |

*для заочной формы обучения*

| Раздел, тема дисциплины (модуля)                                             | Кол-во часов | Код компетенции | Общее количество компетенций |
|------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------|------------------------------|
|                                                                              |              | ПК-2, ПК-4      |                              |
| Тема 1. «Организация складского хозяйства предприятий общественного питания» | 18           | +               | 2                            |
| Тема 2. «Хранение овощей и фруктов»                                          | 17           | +               | 2                            |
| Тема 3. «Особенности хранения мясного и рыбного сырья»                       | 18           | +               | 2                            |
| Тема 4. «Охлаждение и заморозка пищевого сырья»                              | 17           | +               | 2                            |
| Тема 5. «Способы консервации пищевого сырья»                                 | 18           | +               | 2                            |
| Тема 6. «Проблемы утилизации отходов хранения и переработки пищевого сырья»  | 19           | +               | 2                            |
| <b>Консультация</b>                                                          | <b>1</b>     |                 |                              |
| <b>Итого</b>                                                                 | <b>108</b>   |                 |                              |

### **Краткое содержание каждой темы дисциплины (модуля)**

#### **Тема 1. «Организация складского хозяйства предприятий общественного питания»**

Рассмотрение основных принципов устройства складских помещений предприятия общепита, особенностей размещения оборудования и материалов, санитарных норм и правил, способов поддержания оптимальной температуры и влажности воздуха, необходимые условия хранения различных видов продовольственного сырья и полуфабрикатов.

#### **Тема 2. «Хранение овощей и фруктов»**

Изучение физико-химических изменений плодов и овощей при хранении, факторов, влияющих на сроки годности, методы предварительной обработки сырья (очистка, сортировка), специальные виды упаковки и тары, холодильное хранение и консервирование.

### **Тема 3. «Особенности хранения мясного и рыбного сырья»**

Обзор современных методов замораживания, охлаждения и дефростации мяса и рыбы, определение сроков реализации скоропортящихся продуктов, применение вакуумной упаковки, санитарно-гигиенические нормы транспортировки и хранения, профилактика порчи и снижения потерь веса сырья.

### **Тема 4. «Охлаждение и заморозка пищевого сырья»**

Анализ влияния низких температур на сохранение питательных веществ и органолептических показателей продуктов, исследование преимуществ быстрой заморозки, характеристика разных типов морозильных камер и охлаждающего оборудования, правила эксплуатации, контроль качества замороженных продуктов.

### **Тема 5. «Способы консервации пищевого сырья»**

Освоение классических и современных методов сохранения пищи путём стерилизации, пастеризации, соления, маринования, копчения, сушки, использование упаковочных газов и вакуума, изучение микробиологических аспектов консервации, предотвращение риска появления токсичных соединений.

### **Тема 6. «Проблемы утилизации отходов хранения и переработки пищевого сырья»**

Ознакомление студентов с экологическими проблемами, возникающими при неправильном хранении и переработке сырьевых запасов, обучение технологиям утилизации органических отходов, вопросам вторичного использования остатков и снижением негативного воздействия на окружающую среду.

## **5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРЕПОДАВАНИЮ И ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

### **5.1. Указания для преподавателей по организации и проведению учебных занятий по дисциплине**

Организационно-методической базой проведения лекционных, семинарских занятий является учебный план специальности. На основе него объем часов аудиторных занятий, отведенный для каждой учебной дисциплины и междисциплинарного курса, делится на часы лекционных, практических, лабораторных и других занятий соответствующими кафедрами, с указанием форм контроля текущей и итоговой аттестации обучаемых.

Преподаватель, назначенный для чтения лекций, обязан до начала учебного процесса подготовить учебно-методические материалы, необходимые для проведения лекционных и семинарских занятий. К ним относятся: рабочая программа учебной дисциплины или междисциплинарного курса; методические материалы для проведения семинарских (практических и др.) занятий.

Разработанный комплект учебно-методических материалов предоставляется в бумажном и электронном виде, обсуждается и утверждается на заседании кафедры перед началом учебного года.

Преподаватель обязан проводить лекционные занятия в строгом соответствии с годовым учебным графиком и утвержденным на его основе расписанием лекций.

При разработке методики семинарских занятий важное место занимает вопрос о взаимосвязи между семинаром и лекцией, семинаром и самостоятельной работой студентов, о характере и способах такой взаимосвязи. Семинар не должен повторять лекцию, и, вместе с

тем, его руководителю необходимо сохранить связь принципиальных положений лекции с содержанием семинарского занятия.

Как правило, семинару предшествует лекция по той же теме.

Обязательным в начале лекционного, семинарского занятия проводится 5 минут контроль знаний, обязательным является проведение проектной работы в команде.

Преподаватель, проводящий лекционные и семинарские занятия, обязан вести учет посещаемости студентов - по журналам групп. В случае неявки студентов на лекцию преподаватель обязан незамедлительно информировать учебный отдел.

В ходе освоения дисциплины лабораторные занятия не предусмотрены.

В процессе практических (семинарских) занятий, наряду с формированием умений и навыков, обобщаются, систематизируются, конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность использовать теоретические знания на практике, развиваются интеллектуальные умения.

На практических (семинарских) занятиях по дисциплине применяются следующие формы работы:

- 1) Фронтальная - все студенты выполняют одну и ту же работу;
- 2) Групповая - одна и та же работа выполняется группами из 2-5 человек;
- 3) Индивидуальная - каждый студент выполняет индивидуальное задание.

Структура практических занятий по дисциплине в основном одинакова: вступление преподавателя, работа студентов по заданиям преподавателя, которая требует дополнительных разъяснений, собственно практическая часть, включающая разбор конкретных ситуаций, решение ситуационных задач, тренировочные упражнения и т.д.

В структуре практического занятия традиционно выделяют следующие этапы: организационный этап, контроль исходного уровня знаний (обсуждение вопросов, возникших у студентов при подготовке к занятию; исходный контроль (тесты, опрос, проверка письменных домашних заданий и т.д.), коррекция знаний студентов), обучающий этап (педагогический рассказ, инструкции по выполнению заданий), самостоятельная работа студентов на занятии, контроль конечного уровня усвоения знаний, заключительный этап.

## 5.2. Указания для обучающихся по освоению дисциплины

Самостоятельная работа осуществляется в форме подготовки к практическим занятиям и выполнения письменных домашних заданий по дисциплине. По каждой теме предусмотрено выполнение большого количества разнообразных упражнений, направленных на закрепление действий по осуществлению профессиональной деятельности в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов всех уровней образования.

**Таблица 4. Содержание самостоятельной работы обучающихся**

*для очной формы обучения*

| Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение                                  | Кол-во часов | Форма работы |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|
| Тема 1.<br>«Организация складского хозяйства предприятий общественного питания» | 9            | Эссе         |
| Тема 2.<br>«Хранение овощей и фруктов»                                          | 9            | Тест         |
| Тема 3.<br>«Особенности хранения мясного и рыбного сырья»                       | 9            | Реферат      |
| Тема 4. «Охлаждение и заморозка пищевого сырья»                                 | 9            | Тест         |

|                                                                             |   |         |
|-----------------------------------------------------------------------------|---|---------|
| Тема 5. «Способы консервации пищевого сырья»                                | 9 | Тест    |
| Тема 6. «Проблемы утилизации отходов хранения и переработки пищевого сырья» | 8 | Реферат |

**для заочной формы обучения**

| Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение                               | Кол-во часов | Форма работы |
|------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|
| Тема 1. «Организация складского хозяйства предприятий общественного питания» | 16           | Эссе         |
| Тема 2. «Хранение овощей и фруктов»                                          | 16           | Тест         |
| Тема 3. «Особенности хранения мясного и рыбного сырья»                       | 16           | Реферат      |
| Тема 4. «Охлаждение и заморозка пищевого сырья»                              | 16           | Тест         |
| Тема 5. «Способы консервации пищевого сырья»                                 | 16           | Тест         |
| Тема 6. «Проблемы утилизации отходов хранения и переработки пищевого сырья»  | 17           | Реферат      |

### **5.3. Виды и формы письменных работ, предусмотренных при освоении дисциплины, выполняемые обучающимися самостоятельно**

Для выполнения всех видов письменных работ по дисциплине на занятиях и дома обучающимся рекомендуется иметь рабочую тетрадь. Все письменные домашние задания выполняются по учебникам, указанным в перечне основной и дополнительной литературы для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

#### **Требования к творческим заданиям и проектам**

Творческое задание/проект предполагает проверку знаний по изученной теме. Творческое задание/проект позволяет совершенствовать умения студентов анализировать научную литературу; укрепляет научные основы социально-педагогических исследований; развивает способность студентов к профессиональной рефлексии, актуализирует стремление к личностному и профессиональному росту.

Для подготовки к творческому заданию/проекту внимательно изучите материал лекции, конспект семинара, дополнительную литературу, выучите термины из Словаря по данной теме. В ходе проведения творческой работы Вам необходимо дать развернутое письменное собственное мнение по заданной проблематике, объемом не более 2 страниц.

Творческое задание/проект должна быть выполнена в редакторе Mircsft Wrd. Необходимо выполнение следующих параметров: отступы справа, слева, сверху, снизу – 2 см., шрифт – Times New Rman, 12. Творческая работа присылается преподавателю по электронной почте в соответствии со сроком, указанным в рабочем плане студента. Творческая работа, не выполненная в срок, оценивается в 50 баллов.

#### **Требования к проведению кейс - задачи**

Проблемное задание, в котором предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.

Проведение кейс - задачи включает:

- ознакомление с проблемной ситуацией;
- объяснение алгоритма действий по выполнению кейс-задачи;

- показ алгоритма действий, в процессе которого преподаватель демонстрирует как правильно выполнять кейс-задачу;
- подведение итогов выполнения кейс - задачи.

### **Порядок проведения тестирования**

Контрольное тестирование проводится для оценивания наиболее общих знаний студента по отдельным темам.

Тест – это совокупность усложняющихся вопросов в тестовой форме. Варианты тестовых заданий по курсу включают только форму номер один: выбор одного правильного варианта ответа.

Для подготовки к тестированию необходимо близко к тексту запомнить материал лекции и практического занятия, основные термины и понятия по данной теме. Помощь при подготовке к тестированию может оказать Словарь терминов и учебные пособия, рекомендованные к данной теме практического занятия.

Тестовое задание в форме выбора одного варианта ответа предполагает выделение (указанным в программе способом – подчеркиванием или другим) верного ответа в течение указанного времени.

### **Подготовка к зачету**

Зачет, диф. зачет – является итоговой формой оценивания знаний студента по всему курсу изученной дисциплины. Зачет проводится в письменной форме, очно. Для подготовки к зачету понадобится материал курса лекций, конспекты практических занятий, словарь терминов. При высоком уровне подготовки к практическим занятиям и составлении конспектов дополнительной литературы к каждой теме, можно избежать обращения к дополнительным источникам знаний при подготовке к зачету. Пользование конспектом или другими носителями информации на зачете строго запрещено.

Итоговая оценка по дисциплине будет учитывать результаты творческих работ, тестирования и экзамена.

## **6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

### **6.1. Образовательные технологии**

Обучение по дисциплине предполагает изучение курса на аудиторных занятиях (лекции и практические занятия) и самостоятельной работы студентов.

Интерактивная лекция. Предполагает метод визуализации, показ презентаций, использование обратной связи, реакции аудитории на проблемно поставленные вопросы, наводящие вопросы, экспресс-тестирование, мини опрос.

Интерактивный семинар. Предполагает использование классических форм опроса, которые сочетаются с вопросом к преподавателю по проблеме, которая вызывает затруднение в понимании.

Образовательные технологии семинара: групповые дискуссии, метод «равный обучает равного», работу в командах, разработка командных проектов, дискуссии, решение философских кейсов, игровые методики, мозговой штурм.

Коллоквиум. Предполагает краткий устный ответ на поставленные вопросы по пройденным темам.

Диспут. Обсуждения командами в форме дискуссии письменно подготовленного доклада проекта по выбранной проблемной ситуации или вопросу.

Тестирование. Предполагает письменные ответы на поставленные в тестах вопросы. Тестирование проходит по каждой пройденной теме (или группе тем), включает в себя внимательное чтение учебного материала, который указывается в предварительном задании.

Контрольная работа: письменная проверка умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

**Таблица 5. Образовательные технологии, используемые при реализации учебных занятий**

| Раздел, тема дисциплины (модуля)                                             | Форма учебного занятия |                               |                         |
|------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------|-------------------------|
|                                                                              | Лекция                 | Практическое занятие, семинар | Лабораторная работа     |
| Тема 1. «Организация складского хозяйства предприятий общественного питания» | <i>Обзорная лекция</i> | Эссе                          | <i>Не предусмотрено</i> |
| Тема 2. «Хранение овощей и фруктов»                                          | <i>Лекция-диалог</i>   | Тест                          | <i>Не предусмотрено</i> |
| Тема 3. «Особенности хранения мясного и рыбного сырья»                       | <i>Обзорная лекция</i> | Реферат                       | <i>Не предусмотрено</i> |
| Тема 4. «Охлаждение и заморозка пищевого сырья»                              | <i>Обзорная лекция</i> | Тест                          | <i>Не предусмотрено</i> |
| Тема 5. «Способы консервации пищевого сырья»                                 | <i>Лекция-диалог</i>   | Тест                          | <i>Не предусмотрено</i> |
| Тема 6. «Проблемы утилизации отходов хранения и переработки пищевого сырья»  | <i>Обзорная лекция</i> | Реферат                       | <i>Не предусмотрено</i> |

## 6.2. Информационные технологии

- использование возможностей интернета в учебном процессе (использование сайта преподавателя (рассылка заданий, предоставление выполненных работ, ответы на вопросы, ознакомление обучающихся с оценками и т. д.));
- использование электронных учебников и различных сайтов (например, электронных библиотек, журналов и т. д.) как источников информации;
- использование возможностей электронной почты преподавателя;
- использование средств представления учебной информации (электронных учебных пособий и практикумов, применение новых технологий для проведения очных (традиционных) лекций и семинаров с использованием презентаций и т. д.);
- использование интегрированных образовательных сред, где главной составляющей являются не только применяемые технологии, но и содержательная часть, т. е. информационные ресурсы (доступ к мировым информационным ресурсам, на базе которых строится учебный процесс);
- использование виртуальной обучающей среды (LMS Moodle «Электронное образование») или иных информационных систем, сервисов и мессенджеров]

## 6.3. Программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

### 6.3.1. Программное обеспечение

| Наименование программного обеспечения        | Назначение                                     |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Adobe Reader                                 | Программа для просмотра электронных документов |
| Платформа дистанционного обучения LMS Moodle | Виртуальная обучающая среда                    |
| Microsoft Office 2013                        | Пакет офисных программ                         |
| OpenOffice                                   | Пакет офисных программ                         |
| 7-zip                                        | Архиватор                                      |

|                              |                              |
|------------------------------|------------------------------|
| Micrsft Windws 7 Prfessional | Операционная система         |
| Kaspersky Endpoint Security  | Средство антивирусной защиты |
| Mzilla FireFx                | Браузер                      |
| Ggle Chrme                   | Браузер                      |
| pera                         | Браузер                      |

### 6.3.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <i>Наименование современных профессиональных баз данных, информационных справочных систем</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
| <u>Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий ООО «ИВИС» <a href="http://dlib.eastview.cm">http://dlib.eastview.cm</a> Имя пользователя: AstrGU Пароль: AstrGU</u>                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| Электронные версии периодических изданий, размещённые на сайте информационных ресурсов <a href="http://www.plpred.cm">www.plpred.cm</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |
| Электронный каталог Научной библиотеки АГУ на базе MARK SQL НПО «Информ-систем» <a href="https://library.asu.edu.ru/catalog/">https://library.asu.edu.ru/catalog/</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| Электронный каталог «Научные журналы АГУ» <a href="https://jurnal.asu.edu.ru/">https://jurnal.asu.edu.ru/</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
| Корпоративный проект Ассоциации региональных библиотечных консорциумов (АРБИКОН) «Межрегиональная аналитическая роспись статей» (МАРС) – сводная база данных, содержащая полную аналитическую роспись 1800 названий журналов по разным отраслям знаний. Участники проекта предоставляют друг другу электронные копии отсканированных статей из книг, сборников, журналов, содержащихся в фондах их библиотек. <a href="http://mars.arbicon.ru">http://mars.arbicon.ru</a>          |  |
| Справочная правовая система КонсультантПлюс.<br>Содержится огромный массив справочной правовой информации, российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты, технические нормы и правила. <a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a> |  |

## 7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

### 7.1. Паспорт фонда оценочных средств

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине «Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий» проверяется сформированность у обучающихся компетенций, указанных в разделе 3 настоящей программы. Этапность формирования данных компетенций в процессе освоения образовательной программы определяется последовательным освоением дисциплин (модулей) и прохождением практик, а в процессе освоения дисциплины – последовательным достижением результатов освоения содержательно связанных между собой разделов, тем.

**Таблица 6. Соответствие разделов, тем дисциплины, результатов обучения по дисциплине и оценочных средств**

| Контролируемый раздел, тема дисциплины (модуля)                                 | Код контролируемой компетенции | Наименование оценочного средства |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|
| Тема 1.<br>«Организация складского хозяйства предприятий общественного питания» | ПК-2, ПК-4                     | Эссе                             |
| Тема 2.<br>«Хранение овощей и фруктов»                                          | ПК-2, ПК-4                     | Тест                             |

| Контролируемый раздел, тема дисциплины (модуля)                             | Код контролируемой компетенции | Наименование оценочного средства |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|
| Тема 3.<br>«Особенности хранения мясного и рыбного сырья»                   | ПК-2, ПК-4                     | Реферат                          |
| Тема 4. «Охлаждение и заморозка пищевого сырья»                             | ПК-2, ПК-4                     | Тест                             |
| Тема 5. «Способы консервации пищевого сырья»                                | ПК-2, ПК-4                     | Тест                             |
| Тема 6. «Проблемы утилизации отходов хранения и переработки пищевого сырья» | ПК-2, ПК-4                     | Реферат                          |

## 7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

**Таблица 7. Показатели оценивания результатов обучения в виде знаний**

| Шкала оценивания           | Критерии оценивания                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5<br>«отлично»             | демонстрирует глубокое знание теоретического материала, умение обоснованно излагать свои мысли по обсуждаемым вопросам, способность полно, правильно и аргументированно отвечать на вопросы, приводить примеры              |
| 4<br>«хорошо»              | демонстрирует знание теоретического материала, его последовательное изложение, способность приводить примеры, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя                                        |
| 3<br>«удовлетворительно»   | демонстрирует неполное, фрагментарное знание теоретического материала, требующее наводящих вопросов преподавателя, допускает существенные ошибки в его изложении, затрудняется в приведении примеров и формулировке выводов |
| 2<br>«неудовлетворительно» | демонстрирует существенные пробелы в знании теоретического материала, не способен его изложить и ответить на наводящие вопросы преподавателя, не может привести примеры                                                     |

**Таблица 8. Показатели оценивания результатов обучения в виде умений и владений**

| Шкала оценивания           | Критерии оценивания                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5<br>«отлично»             | демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы                                                                         |
| 4<br>«хорошо»              | демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя |
| 3<br>«удовлетворительно»   | демонстрирует отдельные, несистематизированные навыки, испытывает затруднения и допускает ошибки при выполнении заданий, выполняет задание по подсказке преподавателя, затрудняется в формулировке выводов                                                                           |
| 2<br>«неудовлетворительно» | не способен правильно выполнить задания                                                                                                                                                                                                                                              |

### 7.3. Контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения по дисциплине

#### Тема 1. «Организация складского хозяйства предприятий общественного питания»

##### Примерный перечень тем для эссе

1. Современная система организации складского пространства на предприятиях общественного питания.
2. Принципы зонирования склада и рациональное размещение товарных групп.
3. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию и помещениям складов общепита.
4. Оптимизация маршрутов движения персонала и транспортных средств внутри складского комплекса.
5. Автоматизированные системы учета и инвентаризации складских запасов.
6. Оценка эффективности функционирования складской инфраструктуры ресторана или кафе.

#### Тема 2. «Хранение овощей и фруктов»

##### Примерный перечень тестовых заданий

Какой из перечисленных методов лучше всего сохраняет витамины свежих яблок?

- А) Свежесть при комнатной температуре
- Б) Заморозка в бытовом холодильнике
- В) Холодильное хранение при +1...+3°C**
- Г) Консервирование в сахарном сиропе

Что означает понятие «вентиляционный режим» при хранении картофеля?

- А) Частота проветривания погреба
- Б) Интенсивность вентиляции хранилища
- В) Поддержание оптимального уровня углекислого газа и кислорода**
- Г) Периодичность очистки хранилищ

Какие овощи чувствительны к этилену и быстрее портятся рядом с фруктами?

- А) Морковь и картофель
- Б) Лук и чеснок
- В) Томаты и огурцы**
- Г) Кабачки и тыква

Какая температура оптимальна для длительного хранения груш?

- А) От +8°C до +10°C
- Б) От 0°C до +2°C**
- В) От -2°C до 0°C
- Г) От +5°C до +7°C

Чем опасен переизбыток влаги при длительном хранении капусты?

- А) Быстро развивается плесень
- Б) Возникают проблемы с хранением других овощей
- В) Повышается риск гниения и потери вкуса**
- Г) Овощи теряют свою сочность

#### Тема 3. «Особенности хранения мясного и рыбного сырья»

##### Примерный перечень тем для рефератов

1. Режимы и особенности холодильного хранения говядины.
2. Микробиологическая безопасность при хранении свинины.
3. Требования к условиям транспортировке и длительному хранению охлажденной птицы.

4. Сохранение свежести морепродуктов при низкой температуре.
5. Выбор оптимальной температуры и относительной влажности при долгосрочном хранении свежей рыбы.
6. Современные подходы к упаковке мясного сырья для продления срока хранения.

#### Тема 4. «Охлаждение и заморозка пищевого сырья»

##### Примерный перечень тестовых заданий

Сколько длится шоковая заморозка продукта?

- А) Более суток
- Б) Несколько часов

**В) Менее часа**

- Г) До нескольких минут

Для какого вида сырья наиболее подходит глубокая заморозка (-18 °C)?

- А) Свежесорванные ягоды
- Б) Птица

**В) Рыба**

- Г) Зеленые салаты

Какое вещество добавляют в упаковку для предотвращения окисления замороженного мяса?

- А) Сахароза
- Б) Аспартам

**В) Антиоксидант**

- Г) Лимонная кислота

Почему рекомендуется хранить замороженное мясо отдельно от готовых блюд?

- А) Это требование законодательства
- Б) Чтобы предотвратить перекрестное загрязнение

**В) Во избежание передачи запахов**

- Г) Потому что это удобнее сотрудникам кухни

Как влияет быстрая заморозка на текстуру свежего продукта?

- А) Структура становится хрупкой
- Б) Продукт теряет влагу

**В) Сохраняется первоначальная структура тканей**

- Г) Продукт быстро размягчается

#### Тема 5. «Способы консервации пищевого сырья»

##### Примерный перечень тестовых заданий

Какой вид термической обработки используют для длительной сохранности овощных заготовок?

- А) Шоковая заморозка

**Б) Стерилизация**

- В) Быстрая варка

- Г) Высушивание

Что такое пастеризация?

- А) Длительное кипячение

**Б) Нагревание до определенной температуры для уничтожения микроорганизмов**

- В) Копчение дымом

- Г) Варка в кислом растворе

Какой компонент чаще всего применяют для засолки огурцов?

- А) Яблочный уксус

- Б) Лавровый лист

**В) Соль поваренная**

Г) Перец горошком

Какой продукт получают методом холодного копчения?

А) Сыр голландский

**Б) Колбаса вареная**

В) Форель слабосоленая

Г) Грибы жареные

Зачем овощи предварительно бланшируют перед сушкой?

А) Улучшить внешний вид продукта

**Б) Устранить микроорганизмы и ферменты**

В) Сделать продукты сладкими

Г) Создать аппетитный аромат

## **Тема 6. «Проблемы утилизации отходов хранения и переработки пищевого сырья»**

### **Примерный перечень тем для рефератов**

1. Эффективные методы компостирования отходов растительного происхождения.
2. Современные способы переработки просроченной продукции ресторанов быстрого питания.
3. Практика повторного использования упаковочного материала в сфере общепита.
4. Законодательство РФ о порядке обращения с отходами пищевой промышленности.
5. Альтернативные пути решения проблемы утилизации пищевых отходов в условиях города.
6. Роль раздельного сбора мусора в повышении экологической устойчивости предприятий питания.

### **Перечень вопросов и заданий, выносимых на зачет**

1. Назначение складских зон и распределение продуктов по зонам хранения.
2. Причины возникновения плесени на картофеле и меры профилактики.
3. Правила укладки груза в контейнер при перевозке рыбы железнодорожным транспортом.
4. Преимущества и недостатки глубокой заморозки продуктов.
5. Отличия шоковой заморозки от традиционного метода.
6. Факторы, определяющие выбор способа консервации продукта.
7. Порядок действий при обнаружении испорченного товара на складе.
8. Характеристика признаков порчи мяса и рыбы.
9. Основы выбора подходящей упаковки для длительного хранения продуктов.
10. Типичные нарушения режимов хранения и последствия нарушений.
11. Важнейшие критерии выбора места расположения склада.
12. Необходимость регулярной дезинфекции и мойки холодильника.
13. Оптимальное расположение стеллажей и полок на складе предприятия общепита.
14. Ключевая роль освещения и вентиляции в поддержании чистоты на складе.
15. Возможности увеличения срока хранения продуктов посредством правильной упаковки.
16. Влияние резких колебаний температуры на сохранность продуктов.
17. Особенности хранения быстрозамороженных полуфабрикатов.
18. Мероприятия по контролю за влажностью и температурой в помещениях складов.

19. Пути оптимизации расходов на содержание складского хозяйства.

20. Виды документов, необходимых для ведения учета продуктов на предприятии общественного питания.

**Таблица 9. Примеры оценочных средств с ключами правильных ответов**

| № п/п                                                                                                                                                                 | Тип задания            | Формулировка задания                                                                                                                                                               | Правильный ответ              | Время выполнения (в минутах) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------|
| ПК-2. Способен управлять технологическими процессами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-4. |                        |                                                                                                                                                                                    |                               |                              |
| 1.                                                                                                                                                                    | Задание закрытого типа | Какой вид термической обработки используют для длительной сохранности овощных заготовок?<br>А) Шоковая заморозка<br>Б) Стерилизация<br>В) Быстрая варка<br>Г) Высушивание          | Б                             | 2                            |
| 2.                                                                                                                                                                    |                        | Что такое пастеризация?<br>А) Длительное кипячение<br>Б) Нагревание до определенной температуры для уничтожения микроорганизмов<br>В) Копчение дымом<br>Г) Варка в кислом растворе | Б                             | 2                            |
| 3.                                                                                                                                                                    |                        | Какой компонент чаще всего применяют для засолки огурцов?<br>А) Яблочный уксус<br>Б) Лавровый лист<br>В) Соль поваренная<br>Г) Перец горошком                                      | В                             | 2                            |
| 4.                                                                                                                                                                    |                        | Какой продукт получают методом холодного копчения?<br>А) Сыр голландский<br>Б) Колбаса вареная<br>В) Форель слабосоленая<br>Г) Грибы жареные                                       | Б                             | 2                            |
| 5.                                                                                                                                                                    |                        | Зачем овощи предварительно                                                                                                                                                         | Б) Устранить микроорганизмы и | 2                            |

| № п/п | Тип задания                                                                               | Формулировка задания                                                                                                                                                   | Правильный ответ                            | Время выполнения (в минутах) |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------|
|       | Задание комбинированного типа<br>(с выбором одного варианта ответа и обоснованием выбора) | бланшируют перед сушкой?<br>А) Улучшить внешний вид продукта<br>Б) Устранить микроорганизмы и ферменты<br>В) Сделать продукты сладкими<br>Г) Создать аппетитный аромат | ферменты                                    |                              |
| 6.    | Задание открытого типа                                                                    | Сколько длится шоковая заморозка продукта?                                                                                                                             | Менее часа                                  | 3-5                          |
| 7.    |                                                                                           | Для какого вида сырья наиболее подходит глубокая заморозка (-18 °C)?                                                                                                   | Рыба                                        | 3-5                          |
| 8.    |                                                                                           | Какое вещество добавляют в упаковку для предотвращения окисления замороженного мяса?                                                                                   | Антиоксидант                                | 3-5                          |
| 9.    |                                                                                           | Почему рекомендуется хранить замороженное мясо отдельно от готовых блюд?                                                                                               | Во избежание передачи запахов               | 3-5                          |
| 10.   |                                                                                           | Как влияет быстрая заморозка на текстуру свежего продукта?                                                                                                             | Сохраняется первоначальная структура тканей | 3-5                          |

Полный комплект оценочных материалов по дисциплине (модулю) (фонд оценочных средств) хранится в электронном виде на кафедре, утверждающей рабочую программу дисциплины (модуля).

#### 7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю)

**Таблица 10. Технологическая карта рейтинговых баллов по дисциплине (модулю)**

| № п/п                          | Контролируемые мероприятия       | Количество мероприятий / баллы | Максимальное количество баллов | Срок представления |
|--------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------|
| <b>Основной блок 8 семестр</b> |                                  |                                |                                |                    |
| 1.                             | Ответ на занятия                 | 8/2,5                          | 20                             |                    |
| 2.                             | Выполнение практического задания | 3/2                            | 6                              |                    |

| №<br>п/п            | Контролируемые мероприятия                                              | Количество мероприятий<br>/ баллы                    | Максимальное количество баллов | Срок представления |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------|
|                     | (Эссе, работа с текстом, первоисточником, визуализация и др.)           |                                                      |                                |                    |
| 3.                  | Коллоквиум                                                              | 1/1                                                  | 1                              |                    |
| 4.                  | Активное участие в диспуте                                              | 1/1                                                  | 1                              |                    |
| 5.                  | Тестирование                                                            | 1/0,5 балла за каждый правильный ответ               | 5                              |                    |
| 6.                  | Контрольная работа                                                      | до 2 баллов за работу                                | 2                              |                    |
| 7.                  | Командный проект                                                        | 1/5                                                  | 5                              |                    |
| <b>Всего</b>        |                                                                         |                                                      | <b>40</b>                      | -                  |
| <b>Блок бонусов</b> |                                                                         |                                                      |                                |                    |
| 8.                  | <i>Посещение занятий</i>                                                | 2,5                                                  | 2,5                            |                    |
| 9.                  | <i>Своевременное выполнение всех заданий</i>                            | 3                                                    | 3                              |                    |
| 10.                 | Активное участие в семинарском занятии, обсуждении семинарских вопросов | 9/0,5                                                | 4,5                            |                    |
| <b>Всего</b>        |                                                                         |                                                      | <b>10</b>                      | -                  |
| 11.                 | Экзамен                                                                 | В соответствии с установленным и кафедрой критериями |                                | По расписанию      |
| <b>Всего</b>        |                                                                         |                                                      | <b>50</b>                      |                    |
| <b>Итого</b>        |                                                                         |                                                      | <b>100</b>                     |                    |

Таблица 11. Система штрафов (для одного занятия)

| Показатель                                      | Балл |
|-------------------------------------------------|------|
| <i>Опоздание на занятие</i>                     | -1   |
| <i>Нарушение учебной дисциплины</i>             | -1   |
| <i>Неготовность к занятию</i>                   | -3   |
| <i>Пропуск занятия без уважительной причины</i> | -2   |

Таблица 12. Шкала перевода рейтинговых баллов в итоговую оценку за семестр по дисциплине (модулю)

| Сумма баллов | Оценка по 4-балльной шкале |
|--------------|----------------------------|
| 90–100       | 5 (отлично)                |

| Сумма баллов | Оценка по 4-балльной шкале |  |
|--------------|----------------------------|--|
| 85–89        | 4 (хорошо)                 |  |
| 75–84        |                            |  |
| 70–74        |                            |  |
| 65–69        | 3 (удовлетворительно)      |  |
| 60–64        |                            |  |
| Ниже 60      | 2 (неудовлетворительно)    |  |

При реализации дисциплины (модуля) в зависимости от уровня подготовленности обучающихся могут быть использованы иные формы, методы контроля и оценочные средства, исходя из конкретной ситуации.

## **8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

### **8.1. Основная литература**

1. Соколова, Мария Валентиновна. История туризма: Доп. УМО РФ в качестве учеб. пособ. для вузов по спец. "Социально-культурный сервис и туризм". - М.: Мастерство, 2002.- 352 с. - (Высшее образование). - ISBN 5-294-00111-X: 99-30: 99-30.
2. Александрова, Анна Юрьевна. Международный туризм: доп. М-вом образования РФ в качестве учеб.пособ. для вузов. - М.: Аспект Пресс, 2001. - 464 с. - ISBN 5-7567-0139-7: 80-80, 116-28, 121-58: 80-80, 116-28, 121-58.
3. Бардин, К.В. Азбука туризма: Пособ. для руководителей тур. походов в школе. - М.: Просвещение, 1973. - 175 с. - 0-27.
4. Быстров, С.А. Туризм: макроэкономика и микроэкономика. - М.-СПб: Издательский дом Герда, 2007. - 464 с. + 1 CD. - ISBN 978-5-94125-133-9: 157-50: 157-50.

### **8.2. Дополнительная литература**

1. Авдеев, В.А. Экономика предприятия / В.А. Авдеев. — Москва : Юристъ, 2021. — 352 с.
2. Борисова, Е.В. Менеджмент качества в ресторанном бизнесе : учебник / Е.В. Борисова. — СПб.: Издательство Политехнического университета, 2020. — 240 с.
3. Гладилин, А.Н. Общая гигиена питания / А.Н. Гладилин, Н.С. Петров. — М.: Медицина, 2022. — 416 с.
4. Горбатенко, О.П. Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания : учеб.-методич. пособие / О.П. Горбатенко. — Новосибирск : Новосибирский гос. ун-т экономики и управления, 2023. — 184 с.
5. Ковалёв, В.И. Бухгалтерский учёт в общественном питании : учебник / В.И. Ковалёв. — Ростов н/Д : Феникс, 2022. — 320 с.

### **8.3. Интернет-ресурсы, необходимые для освоения дисциплины (модуля)**

1. ЭБС "Консультант студента": [сайт]. - URL:<http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785971803317.html>

## **9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Для проведения занятий по дисциплине имеются лекционные аудитории, оборудованные мультимедийной техникой с возможностью презентации обучающих материалов, фрагментов фильмов; аудитории для проведения семинарских и практических занятий, оборудованные учебной мебелью и средствами наглядного представления учебных материалов; библиотека с местами, оборудованными компьютерами, имеющими доступ к сети Интернет.

## **10. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Рабочая программа дисциплины (модуля) при необходимости может быть адаптирована для обучения (в том числе с применением дистанционных образовательных технологий) лиц с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов. Для этого требуется заявление обучающихся, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, инвалидами, или их законных представителей и рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т. д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т. д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).