

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КЫЗЫЛСКИЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА  
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ»  
(АНООПО «КТЭиП ПК»)**

РАССМОТРЕНА на заседании предметно-цикловой комиссии дисциплин Протокол № от «__» ____ 20__ г. Председатель ПЦК _____/Фамилия И.О./ (подпись) (Ф.И.О.)	УТВЕРЖДАЮ Заместитель директора по научно-методической работе _____/Хольшина М.А./ (подпись) (Ф.И.О.) «__» _____ 20__ г.
---	---

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Процессы, формирующие качество продукции**

(наименование дисциплины)

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

(код и наименование специальности)

**базовая подготовка**

(среднее профессиональное образование с указанием ОПОП базовой или углубленной подготовки)

Согласована

на заседании методсовета КТЭиП

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

**Разработчики:**

1. Организация – разработчик: АНОО ПО Кызылский техникум экономики и права ПК.
2. Составил(а): Преподаватель АНОО ПО «Кызылский техникум экономики и права потребительской кооперации»: Даваа Р.С

г. Кызыл - 2019 год

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384 и зарегистрированным в Министерстве юстиции РФ 23.07.2014 № 33234.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 5
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	8-9
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	10

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **«Процессы, формирующие качество продукции»**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Программа учебной дисциплины может быть использована в программах повышения квалификации и переподготовки работников пищевого производства и общественного питания.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина «Процессы, формирующие качество продукции» относится к профессиональному циклу, разделу ОП «Общепрофессиональные дисциплины».

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Регулировать интенсивность механических, теплофизических, химических и микробиологических процессов при кулинарной обработке сырья.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Значение и виды механической обработки сырья, в результате которого сырье превращается в полуфабрикаты;
- Значение и виды тепловых процессов;
- Виды тепло-массообменных процессов;
- Химические изменения основных пищевых веществ - белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ и воды при кулинарной обработке.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа; в том числе лабораторная работа-0 ч;  
самостоятельной работы обучающегося – 10 час.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>10</b>
<i>Итоговая аттестация в форме Устного зачета</i>	

**Тематический план и содержание учебной дисциплины  
«Процессы, формирующие качество продукции»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Тема 1. Механические процессы, происходящие при кулинарной обработке сырья	Деструкция, сортирование, прессование, перемешивание.	2	1,2
Тема 2. Тепловые процессы	Нагрев, охлаждение, выпаривание, конденсация и их значение	2	1,2
Тема 2.1. Тепло-массообменные процессы	Диффузия, адсорбция, экстракция, кристаллизация, сушка, обезвоживание и их значение	2	1,2
Тема 3. Химические изменения основных пищевых веществ при кулинарной обработке сырья	Химические изменения основных пищевых веществ при кулинарной обработке сырья		1,2
Тема 3.1. Изменение белков	Гидролиз, гидратация, денатурация	2	1,2
Тема 3.1.1. Белки злаков, бобовых культур, картофеля, мышечной и соединительной ткани, их изменение.	Белки злаков, бобовых культур, картофеля, мышечной и соединительной ткани, их изменение.	2	1,2
Тема 3.1.2. Белки молока, мяса, рыбы. Белки крови.	Белки молока, мяса, рыбы. Белки крови.	2	1,2
Тема 3.1.3. Структура мышечной ткани.	Сваривание коллагена, варка бульона	2	1,2
Тема 3.2. Изменение липидов	Изменение липидов		
Тема 3.2.1. Характеристика липидов пищи.	Основные направления липидов пищи.	2	1,2
Тема 3.2.2. Изменение липидов при варке и жарке.	Изменение липидов при варке и жарке.	2	1,2
Тема 3.3. Превращение углеводов	Превращение углеводов		1,2
Тема 3.3.1. Характеристика углеводов пищи.	Клейстеризация крахмала. Гидролиз углеводов и крахмала.	2	2

Тема 3.3.2. Гидролиз сахарозы, не крахмальных полисахаридов.	Дегидратация и термическая дегградация углеводов	2	2
Тема 3.3.3. Карамелизация углеводов.	Меланоидинообразование ( реакция Майяра). Процесс брожения	2	2
Тема 3.4. Изменение витаминов	Изменение витаминов		1,2
Тема 3.4.1. Изменение водорастворимых витаминов	Изменение водорастворимых витаминов	2	1,2
Тема 3.4.2. Изменение жирорастворимых витаминов	Изменение жирорастворимых витаминов	2	1,2
Тема 3.5. Изменение минеральных веществ	Изменение минеральных веществ	2	1,2
Тема 3.6. Роль воды в превращениях при кулинарной обработке продуктов	Роль воды в превращениях при кулинарной обработке продуктов	2	1
<b>Всего</b>		<b>32</b>	
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>10</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета и специализированной лаборатории

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- лабораторные аналитические весы
- набор гирь
- безопасные газовые горелки
- посуда, принадлежности для работы,
- химические реактивы и растворы,
- флаконы для реактивов и растворов,
- стерильные и готовые к употреблению чашки Петри и бакпечатки;

- принадлежности: полиэтиленовые пакеты, карандаш по стеклу, салфетки гигиенические и др.;
- дезинфицирующее средство;
- колбы, пипетки, шпатели;
- предметные, покровные стекла, предметное стекло с выемкой;
- раковина с подводом воды;
- термостат
- бактериологические петли, пинцеты, пипетки и др.;
- штатив для заливки агаризованных сред в пробирки.

Оборудование лаборатории должно соответствовать количеству обучающихся.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Закон РФ от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».
3. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
4. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
5. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

Дополнительные источники:

1. Дубцов Г.Г. «Технология приготовления пищи»: Учебное пособие для сред.проф. образования -2 изд,стер.-М:Издательский центр «Академия»
2. Королев А.А.. Гигиена питания: Учебник. – М: «Медицина», 2007. – 528 с. – Серия: Высшее профессиональное образование.
3. Шленская Т.В., Журавко Е.В. Санитария и гигиена. Учеб. пособие – М: «КолосС», 2004.-184с. – Серия: Высшее профессиональное образование.
4. Интернет-ресурс: <http://yandex.ru>.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b>	
Регулировать интенсивность механических, теплофизических, химических и микробиологических процессов при кулинарной обработке сырья.	Практические занятия, экспертная оценка выполнения практического задания
<b>Знания:</b>	
Значение и виды механической обработки сырья, в результате которого сырье превращается в полуфабрикаты.	Тестирование
Значение и виды тепловых процессов.	Тестирование
Виды тепло-массообменных процессов	Проверочная работа
Химические изменения основных пищевых веществ - белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ и воды при кулинарной обработке.	Тестирование