



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ИРКУТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ФГБОУ ВО «ИГУ»

ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

Кафедра технологий, предпринимательства и методики их преподавания



УТВЕРЖДАЮ
Директор _____ А.В. Семиров
«21» мая 2020г.

Рабочая программа дисциплины

Наименование дисциплины **Б1.В.07 Технология пищевых продуктов**

Направление подготовки **44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)**

Направленность (профиль) подготовки **Технология-Экология**

Квалификация (степень) выпускника **Бакалавр**

Форма обучения **очная**

Согласована с УМС ПИ ИГУ

Протокол № 4 от «29» апреля 2020г.

Председатель _____ М.С. Павлова

Рекомендовано кафедрой:

Протокол № 7 от «24» апреля 2020г.

Зав. кафедрой _____ Б.В. Гаврилюк

Иркутск 2020г.

I. Цели и задачи дисциплины:

Целью освоения дисциплины по выбору «Технология пищевых продуктов» является обеспечение профессиональной подготовки бакалавра педагогического образования по направленности (профилю) Технология – Экология, способных осуществлять педагогическую деятельность в качестве учителя технологии и реализовывать в образовательных организациях предметную область «Технология», в частности, раздел «Кулинария».

Задачи дисциплины:

- формирование знаний о свойствах и химическом составе пищевых продуктов, основах рационального питания, способах обработки пищевых продуктов, технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, способах оформления блюд, правилах сервировки стола, методах определения качества пищевых продуктов, блюд и изделий;
- освоение способов приготовления полуфабрикатов, технологии приготовления блюд и изделий, способов контроля качества исходного сырья и готовых изделий;
- систематизация, углубление, расширение знаний и умений студентов в технологии приготовления блюд и кулинарных изделий;
- приобретение практических навыков посредством овладения лекционным курсом, выполнения лабораторно-практических работ, самостоятельной работы, прохождения педагогической практики.

II. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Технология пищевых продуктов» относится к блоку 1 учебного плана по программе бакалавриата, части дисциплин, формируемых участниками образовательных отношений.

Содержание дисциплины и компетенции, сформированные при изучении данной дисциплины, позволят студентам успешно решать профессиональные задачи, возникающие при выполнении лабораторно-практических работ, самостоятельной работы по дисциплине и в период прохождения педагогической практики.

III. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины «Технология пищевых продуктов» направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-1 - Способен осуществлять педагогическую деятельность по проектированию и реализации образовательного процесса в предметной области «Технология»;

ПК-2 - Способен осуществлять учебную деятельность по освоению учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) по программам профессионального обучения, среднего профессионального образования (СПО) и дополнительным профессиональным программам.

Компетенция	Индикаторы компетенций	Результаты обучения
ПК-1 Способен осваивать и использовать базовые научно-теоретические знания и практические умения в предметной области «Технология»	ИДК ПК1.1: осуществляет освоение базовых научно-теоретических знаний и практических умений в предметной области «Технология» ИДК ПК1.2: применяет содержание базовых научно-теоретических знаний для реализации предметной области «Технология» ИДК ПК1.3: использует	Знать: содержание раздела «Кулинария» предметной области «Технология» Уметь: проектировать учебный процесс по разделу «Кулинария»; использовать теоретические знания и практические умения в профессиональной деятельности. Владеть: навыками организации учебного процесса раздела «Кулинария»; навыками применения полученных знаний и умений в профессиональной деятельности; специальной

	практические умения в преподавании предметной области «Технология»	терминологией.
ПК-2. Способен осуществлять профессиональную деятельность с применением технологий обработки материалов	ИДК ПК2.1: знает технологии обработки материалов ИДК ПК2.2: владеет технологиями обработки материалов ИДК ПК2.3: применяет технологии обработки материалов в процессе осуществления профессиональной деятельности	Знать: основы кулинарии, технологию приготовления блюд и кулинарных изделий Уметь: организовывать учебную деятельность обучающихся по овладению технологиями обработки пищевых продуктов Владеть: навыками обработки пищевых продуктов, специальной терминологией

IV. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Объём дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Всего часов очн.	Семестры	
		7	8
Аудиторные занятия (всего)	128	48	80
В том числе:			
Лекции	48	16	32
Лабораторные работы	80	32	48
Самостоятельная работа (всего)	34	24	10
Вид промежуточной аттестации (зачёт, экзамен)	90	экзамен (36 ч.)	Экзамен (54)
Контактная работа (всего)	128	48	80
Общая трудоёмкость	часы	252	108
	зачётные единицы	7	3
		144	4

4.2. Содержание учебного материала дисциплины:

Раздел 1. Основы кулинарии

Тема 1. Предмет и задачи курса «Технология пищевых продуктов». Основы рационального питания. Химический состав и качество сырья.

Тема 2. Консервирование пищевых продуктов

Тема 3. Органолептический анализ пищевых продуктов и блюд их них

Тема 4. Оформление блюд. Правила сервировки стола

Раздел 2. Основы товароведения пищевых продуктов

Тема 1. Характеристика сырья, химический состав и качество пищевых продуктов, понятие о пищевой ценности пищевых продуктов

Тема 2. Овощи, классификация и характеристика сырья

Тема 3. Грибы, характеристика сырья

- Тема 4.** Рыба и нерыбные морепродукты, классификация и характеристика сырья
Тема 5. Мясо и мясные продукты, классификация и характеристика сырья
Тема 6. Крупы, классификация и характеристика сырья
Тема 7. Макароны изделия, классификация и характеристика сырья
Тема 8. Яичные продукты, классификация и характеристика сырья
Тема 9. Молоко и молочные продукты, классификация и характеристика сырья
Тема 10. Мука, разрыхлители теста, характеристика сырья
Тема 11. Свежие плоды, желирующие вещества, классификация и характеристика сырья
Тема 12. Чай, кофе, какао характеристика сырья

Раздел 3. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий

- Тема 1.** Классификация и характеристика приёмов тепловой обработки пищевых продуктов, способы нагрева пищевых продуктов
Тема 2. Технология приготовления первых блюд
Тема 3. Технология приготовления холодных блюд и закусок
Тема 4. Технология приготовления соусов
Тема 5. Технология приготовления блюд из овощей и грибов
Тема 6. Технология приготовления блюд и гарниров из круп и макаронных изделий
Тема 7. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов
Тема 8. Технология приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, птицы
Тема 9. Технология приготовления блюд из яиц
Тема 10. Технология приготовления блюд из молочных продуктов
Тема 11. Технология приготовления мучных и кондитерских изделий
Тема 12. Технология приготовления сладких блюд
Тема 13. Технология приготовления напитков
Тема 14. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного и диетического питания
Тема 15. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для детей и подростков

4.3 Разделы и темы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела	Наименование темы	Виды занятий в часах			
			Лекции	Лабор. занятия	СРС	Всего
1	Раздел 1. Основы кулинарии	Тема 1. Предмет и задачи курса «Технология пищевых продуктов». Основы рационального питания. Химический состав и качество сырья.	1			1
		Тема 2. Консервирование пищевых продуктов	1	1	1	3
		Тема 3. Органолептический анализ пищевых продуктов и блюд их них	1			1
		Тема 4. Оформление блюд. Правила сервировки стола	1	4	1	6
2	Раздел 2. Основы товароведения пищевых продуктов	Тема 1. Характеристика сырья, химический состав и качество пищевых продуктов, понятие о пищевой ценности пищевых продуктов	2	2	1	5
		Тема 2. Овощи, классификация и характеристика сырья	2	2	1	5

		Тема 3. Грибы, характеристика сырья	1	1	1	3
		Тема 4. Рыба и нерыбные морепродукты, классификация и характеристика сырья	2	2	1	5
		Тема 5. Мясо и мясные продукты, классификация и характеристика сырья	2	2	1	5
		Тема 6. Крупы, классификация и характеристика сырья	2	2	2	6
		Тема 7. Макароны изделия, классификация и характеристика сырья	1	2	1	4
		Тема 8. Яичные продукты, классификация и характеристика сырья	1	1	1	3
		Тема 9. Молоко и молочные продукты, классификация и характеристика сырья	1	1	1	3
		Тема 10. Мука, разрыхлители теста, характеристика сырья	2	2	1	5
		Тема 11. Свежие плоды, желирующие вещества, классификация и характеристика сырья	2	2	1	5
		Тема 12. Чай, кофе, какао, характеристика сырья	1	1	1	3
3	Раздел 3. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	Тема 1. Классификация и характеристика приёмов тепловой обработки пищевых продуктов, способы нагрева пищевых продуктов	1		1	2
		Тема 2. Технология приготовления первых блюд	2	2	1	5
		Тема 3. Технология приготовления холодных блюд и закусок	2	4	1	7
		Тема 4. Технология приготовления соусов	2	1	1	4
		Тема 5. Технология приготовления блюд из овощей и грибов	2	6	1	9
		Тема 6. Технология приготовления блюд и гарниров из круп и макаронных изделий	2	6	1	9
		Тема 7. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов	2	6	1	9
		Тема 8. Технология приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, птицы	2	6	1	9
		Тема 9. Технология приготовления блюд из яиц	2	2	1	5
		Тема 10. Технология приготовления блюд из молочных продуктов	2	4	2	8

	Тема 11. Технология приготовления мучных и кондитерских изделий	2	8	2	12
	Тема 12. Технология приготовления сладких блюд	2	6	2	10
	Тема 13. Технология приготовления напитков	2	2	2	6
	Тема 14. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного и диетического питания		2	2	4
	Тема 15. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для детей и подростков				
	Экзамен				90
	Итого	48	80	34	252

4.4. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Во время самостоятельной работы и при подготовке к занятиям студенты используют рекомендованную литературу, материалы лекций, различные пособия по темам изучаемого курса.

Время, которое выделено на самостоятельную работу, должно использоваться студентами не только для закрепления, но и для расширения знаний, полученных на лекционных и лабораторно-практических занятиях.

Во время самостоятельной работы студенты изучают историческую и технологическую литературу, выполняют различные таблицы, коллекции сырья, рецептурные, технологические карты приготовления блюд, которые рекомендуется оформлять как наглядные пособия, что позволит использовать этот материал в период педагогической практики и для работы в образовательных учреждениях.

Используя материалы лекций и указанную литературу, необходимо выполнить предложенные задания и ответить на поставленные вопросы по изучаемым темам дисциплины.

Контроль самостоятельной работы осуществляется путем проверки выполнения студентами заданий, проверки тетрадей, устной беседы с преподавателем и ответов на зачётные вопросы.

4.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов) (при наличии). Курсовые работы по дисциплине учебным планом не предусмотрены.

V. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

а) основная литература:

1. Качурина Т.А. Кулинария (Ускоренная форма подготовки): учебное пособие / Т.А. Качурина. – М. : Академия, 2007. - 272 с. - ISBN 978-5-7695-2679-4 (2 эк.)
2. Перцева О.Ю. Технология приготовления пищи и товароведение пищевых продуктов (Курс лекций по дисциплине) для студентов направления подготовки 44.03.01 «Педагогическое образование» (профиль «Технология обработки тканей и пищевых продуктов»): учебное пособие / О.Ю. Перцева. – Иркутск : ПИ ИГУ, 2015. – 246 с. – ISBN 978-5-91344-886-6 (10 эк.)

б) дополнительная литература:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб. пособие / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская - М.: Академия, 2000. – 324 с. (2 эк.)
2. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник / Г.Г. Дубцов – М. :Академия, 2002. – 264 с. (5 эк.)

3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина. – М. : Академия, 2007. – 272 с. - ISBN 978-5-7695-3800-1 (2 эк.)
4. Похлебкин В.В. История важнейших пищевых продуктов / В. В. Похлебкин. - М. : Центрполиграф, 2004. - 553 с. (1 эк.)
5. Простакова Т.М. Технология приготовления пищи / Т.М. Простакова. – М. : АСТ; - Ростов н/Д : Феникс, 1999. -352 с. (1 эк.)
6. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: практикум: учебное пособие / Н.Э. Харченко. – М. : Академия, 2007. – 288 с. (2 эк.)
7. Шатун Л.Г. Кулинария : учебник / Л.Г. Шатун. – М. : Академия, 2006. – 320 с. (2 эк.)
8. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства: учеб. пособие / В.В. Усов. - М.: Академия, 2007. – 608 с. (2 эк.)

в) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

1. Антонова Е.В. Товароведение и экспертиза товаров растительного и животного происхождения [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е. В. Антонова. - ЭВК. - Иркутск : Изд-во ИГУ, 2011. - Режим доступа: ЭЧЗ "Библиотех". - Неогранич. доступ. - ISBN 978-5-9624-0519-3.
2. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Текст : Электронный ресурс] : Учебное пособие / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - 2-е изд., испр. и доп. - Электрон. дан.сdl. - Москва : Издательство Юрайт, 2019. - 268 с. - (Университеты России). - Режим доступа ЭБС "Юрайт". - Неогр. доступ. - ISBN 978-5-534-07125-2.
3. Большая энциклопедия России. Национальная кухня России [Электронный ресурс]. - Электрон. текстовые дан., 97,1 Мб. - М. : Хорошая погода : Бизнессофт, 2008. - 1 эл. опт. диск (CD-ROM).
4. Святкина Л.И. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / Л. И. Святкина ; Иркутский гос. ун-т, Науч. б-ка. - Иркутск : ИГУ, 2011. - 1 эл. опт. диск (CD-ROM)
5. Шаулина Л. П. Контроль качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л. П. Шаулина. - ЭВК. - Иркутск : ИГУ, 2011. - Режим доступа: ЭЧЗ "Библиотех".
6. Кулинарная энциклопедия Кирилла и Мефодия, www.VIP.KM.ru
7. Карвинг, мастер-класс; www.KARVING.ru
8. www.obed.ru
9. www.gotovim.ru

VI. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Помещение и оборудование.

Специальные помещения: учебные аудитории для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Оснащённость специальных помещений: на 28 рабочих мест, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления информации большой аудитории.

Технические средства обучения

Проектор SANYO PLC-XM100L 5000 ANSI Im 1024*768 с объективом моторизованным LNS-S20; Экран натяжной DRAPER Luma 2 MW формат экрана 3:4 267*356 см; используется переносной ноутбук ASUS A7R00J COT2300(1/66) 17,1 WSXGA+DVDRW(DL) 512/80 WiFi BT Crd с сумкой.

на 12 рабочих мест, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Холодильная Ariston – 1 шт., Блендер Moulinex - 1 шт., Гриль TEFAL - 78545 – 1 шт., Печь микроволновая Samsung 187 DNR -1 шт., Фритюрница TEFAL 8321 - 1 шт.,

Водонагреватель Kaizer - 2 шт; Блинница Tefal-1 шт., Электропечь НовоВятка экс 001 – 2 шт; Посудомоечная машина Indezit - 1 шт.; Сервиз столовый - 1 шт.; Стол обеденный - 3шт; Стол-тумба двухдверный – 4 шт; Стол-тумба с мойкой – 2 шт; Стол-тумба - однодверная – 4 шт.

Специальные помещения для самостоятельной работы:

Оснащённость помещений для самостоятельной работы:

на 28 рабочих мест. Компьютер Z-Comp Core 2 Duo E7400 (Системный блок в комплекте, Монитор Samsung 743N) – 28 шт; Интерактивная доска SMART Board 690 15150; Проектор EpsonEMP-410w, 2000lm, 500:1, WXGA (1280x800) 20754. Неограниченный доступ к сети Интернет.

6.2. Лицензионное и программное обеспечение. Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа: Программное обеспечение ОС: windows 7, Антивирус Kaspersky Endpoint Security 10.1, MSOffice2007.

VII. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В образовательном процессе используются активные и интерактивные формы проведения занятий (информационные технологии, технология дифференцированного обучения, технология контекстного обучения, технология портфолио), развивающие у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств и формирующие компетенции.

VIII. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

8.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости:

Выполнение и защита лабораторно-практической и самостоятельной работы по учебной дисциплине, выполнение тестов.

Образцы тестовых заданий

Задания группы «А». Выберите все правильные ответы

1. Минеральные вещества, относящиеся к макроэлементам:

- а) фосфор в) йод д) железо ж) натрий
б) кальций г) кобальт е) калий з) марганец

2. К физико-механическим методам консервирования пищевых продуктов относятся способы:

- а) сушка в) консервирование солью, сахаром д) квашение
б) маринование г) копчение е) стерилизация

Задания группы «В». Установите соответствие

1. Установите соответствие классификации грибов как сырья:

1. По способу питания а) губчатые, пластинчатые, сумчатые
2. В зависимости от строения шляпки б) сапрофиты, симбионты, паразиты
в) паразиты, сумчатые

2. Установите соответствие между макаронными изделиями и ассортиментом

- | Макаронные изделия | Ассортимент |
|--------------------|--------------------------------|
| 1. Трубочатые | а) вермишель |
| 2. Нитеобразные | б) макароны, перья, рожки |
| 3. Лентообразные | в) звездочки, ракушки, алфавит |
| 4. Фигурные | г) лапша |

Задания группы «С». Установите правильную последовательность

1. Установите последовательность технологического процесса первичной обработки овощей:

- а) мойка г) промывание
б) сортировка д) нарезка

в) очистка

2. Установите последовательность технологического процесса первичной обработки рыбы:

- | | |
|---------------------------------|---------------------------------------|
| а) удаление чешуи | г) потрошение |
| б) размораживание | д) удаление плавников, головы, хвоста |
| в) приготовление полуфабрикатов | е) промывание |

Задания группы «D» . Вставьте пропущенное слово

1. Основные виды тканей мяса: _____

2. К ассортименту продуктов переработки яиц относятся:

8.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации (в форме экзамена или зачёта):

Примерный перечень вопросов к зачёту и экзамену

1. Предмет «Технология приготовления пищи и товароведение пищевых продуктов». Понятие о сырье, полуфабрикатах, готовой продукции, технологическом процессе.
2. Характеристика предприятий общественного питания.
3. Химический состав пищевых продуктов. Вода, минеральные вещества, характеристика.
4. Белки, характеристика.
1. Жиры, характеристика.
2. Углеводы, характеристика.
7. Группа жирорастворимых витаминов, характеристика.
8. Группа водорастворимых витаминов, характеристика.
9. Органические кислоты, дубильные вещества, эфирные масла, алкалоиды, гликозиды, красящие вещества, фитонциды, характеристика.
10. Классификация и характеристика способов консервирования пищевых продуктов, требования к качеству консервированных продуктов.
11. Классификация и характеристика приемов тепловой обработки пищевых продуктов.
12. Классификация овощей, характеристика.
13. Технологический процесс первичной обработки овощей.
14. Технология приготовления блюд из овощей, требования к качеству блюд.
15. Характеристика сырья – грибы.
16. Технология приготовления блюд из грибов, требования к качеству блюд.
17. Характеристика сырья – рыбы.
18. Технологический процесс первичной обработки рыбы.
19. Ассортимент полуфабрикатов из рыбы, рыбной котлетной массы, характеристика.
20. Технология приготовления блюд из рыбы, требования к качеству блюд.
21. Характеристика сырья – нерыбные морепродукты.
22. Технологический процесс первичной обработки нерыбных морепродуктов.
23. Технология приготовления блюд из нерыбных морепродуктов, требования к качеству блюд.
24. Характеристика сырья – мяса.
25. Технологический процесс первичной обработки мяса.
26. Ассортимент полуфабрикатов из мяса для варки, жарения, тушения; характеристика, требования к качеству полуфабрикатов.
27. Технология приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, требования к качеству блюд.
28. Характеристика сырья – птицы.
29. Технологический процесс первичной обработки птицы.
30. Технология приготовления блюд из птицы, требования к качеству блюд.
31. Характеристика сырья – крупы.

32. Технологический процесс первичной обработки круп.
33. Технология приготовления блюд из круп, изделий из каш, требования к качеству блюд.
34. Характеристика сырья – макаронные изделия, первичная обработка.
35. Технология приготовления блюд из макаронных изделий, требования к качеству блюд.
36. Классификация соусов.
37. Технология приготовления соусов, требования к качеству.
38. Характеристика сырья – молочные продукты.
39. Технология приготовления блюд из молочных продуктов, требования к качеству блюд.
40. Характеристика сырья – яичные продукты, первичная обработка.
41. Технология приготовления блюд из яичных продуктов, требования к качеству блюд.
42. Изделия из теста. Виды теста. Характеристика сырья, используемого для приготовления теста.
43. Способы разрыхления теста. Характеристика разрыхлителей.
44. Дрожжевое тесто, технология приготовления теста и изделий из него, требования к качеству теста и изделий.
45. Бездрожжевое тесто (жидкое, густое), технология приготовления теста и изделий, требования к качеству теста и изделий.
46. Бисквитное тесто, технология приготовления теста и изделий, требования к качеству теста и изделий.
47. Слоеное тесто, технология приготовления теста и изделий, требования к качеству теста и изделий.
48. Песочное тесто, технология приготовления теста и изделий, требования к качеству теста и изделий.
49. Заварное тесто, технология приготовления теста и изделий, требования к качеству теста и изделий.
50. Способы оформления кондитерских изделий.
51. Характеристика сырья – свежие плоды.
52. Технологический процесс первичной обработки свежих плодов.
53. Характеристика желирующих веществ.
54. Технология приготовления холодных сладких блюд, ассортимент, требования к качеству блюд.
55. Технология приготовления горячих сладких блюд, ассортимент, требования к качеству блюд.
56. Классификация напитков.
57. Технология приготовления горячих напитков, ассортимент, требования к качеству напитков.
58. Технология приготовления холодных напитков, ассортимент, требования к качеству напитков.
59. Органолептический анализ пищевых продуктов.
60. Правила сервировки стола, этикет.

Документ составлен в соответствии с требованиями ФГОС по направлению 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки), утверждённого приказом Минобрнауки РФ № 125 от 22.02.2018 г.

Настоящая программа не может быть воспроизведена ни в какой форме без предварительного письменного разрешения кафедры-разработчика программы.