

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
БАШКИРСКИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ (ФИЛИАЛ)
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
**«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»**
(БИТУ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»)

Кафедра «Технологии пищевых производств»



«Утверждаю»

Директор БИТУ (филиал)

ФГБОУ ВО «МГУТУ

им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»

Е.В. Кузнецова

«29» июня 2023 г

Рабочая программа дисциплины

**Б1.Б.04.07 – Введение в технологию продукции и организацию
общественного питания**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Тип образовательной программы прикладной бакалавриат

Направленность (профиль) подготовки Технология и организация индустрии питания

Квалификация выпускника - бакалавр

Форма обучения заочная


Год набора: 2020

Мелеуз 2023 г.

Рабочая программа дисциплины «Введение в технологию продукции и организацию общественного питания» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. № 1332. «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Технология и организация индустрии питания»

Рабочая программа дисциплины разработана группой в составе: д.б.н. профессор Козлов В.Н., к.т.н., доцент Пономарев Е.Е., старший преподаватель Ларионова С.Е..

Руководитель основной
профессиональной
образовательной программы
кандидат биологических наук,
доцент



(подпись)

Л.Ф. Пономарева

Рабочая программа дисциплины обсуждена и утверждена на заседании кафедры
«Технологии пищевых производств»

Протокол №11 от «29» июня 2023 года

И.о. заведующий кафедрой ТПП,
доцент, к.б.н.



(подпись)

Л.Ф. Пономарева

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Цель и задачи дисциплины.....	4
2.	Место дисциплины в структуре ОПОП ВО.....	4
3.	Требования к результатам освоения дисциплины.....	4
4.	Объем дисциплины и виды учебной работы.....	6
5.	Содержание дисциплины.....	8
5.1.	Содержание разделов и тем дисциплины.....	8
5.2.	Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами.....	9
5.3.	Разделы и темы дисциплины и виды занятий ОФО.....	9
6.	Перечень семинарских, практических занятий и лабораторных работ.....	11
6.1.	План самостоятельной работы студентов.....	12
6.2.	Методические указания по организации самостоятельной работы студентов.....	12
7.	Примерная тематика курсовых работ (проектов).....	13
8.	Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	13
9.	Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	14
10.	Образовательные технологии.....	14
11.	Оценочные средства.....	15
11.1.	Оценочные средства текущего контроля.....	16
11.2.	Оценочные средства для промежуточной аттестации.....	19
12.	Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями.....	23
13.	Лист регистрации изменений.....	24

1. Цели и задачи дисциплины (модуля): «Введение в технологию продукции и организацию общественного питания» - формирование компетенций необходимых в профессиональной деятельности бакалавра, направленных на изучение современных требований к индустрии питания, привитие будущим технологам знаний и научных основ технологии продукции общественного питания, понимания необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном питании и использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя; организация общественного питания.

Задачи дисциплины:

- определить социальную значимость специалистов направления подготовки;
- изучить историю развития отрасли, классификацию предприятий, функциональных групп и назначение помещений, основные требования к организации технологического процесса, способы кулинарной обработки;
- ознакомить с физиологическими основами рационального питания, санитарными требованиями и безопасностью производства продукции общественного питания, организацией обслуживания потребителей;
- научить практическим навыкам и умениям.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Введение в технологию продукции и организацию общественного питания» относится к вариативной части Блока Б1 «Дисциплины (модуля)» учебного плана и имеет индекс Б1.В.02.10.

Дисциплина «Введение в технологию продукции и организацию общественного питания» базируется на компетенциях, полученных при изучении дисциплин: основы предпринимательства; неорганическая химия; органическая химия; практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Основные положения дисциплины должны быть использованы при изучении следующих дисциплин: основы рационального питания; технология производства продукции на предприятиях индустрии питания, технология и организация производства социальных видов питания, организация мучного и кондитерского производств в общественном питании, организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания; проектирование предприятий общественного питания.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-1 - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

ПК-4 - готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

ПК-6 - способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Введение в технологию продукции и организацию общественного питания» направлен на формирование у обучающихся по программе высшего образования – программе бакалавриата – по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного сервиса» профессиональных компетенций:

ПК-1, ПК-4, ПК-6

Код и описание компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1:	Знает:	Базовый уровень: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов
		Повышенный уровень: технические средства для определения качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
	Умеет:	Базовый уровень: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов
		Повышенный уровень: применять технические средства для определения качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
	Владеет:	Базовый уровень: навыками использования технических средств для измерения параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов
		Повышенный уровень: навыками использования технических средств для измерения показателей качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.
ПК-4	Знает:	Базовый уровень: Методологию устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;
		Повышенный уровень: Методики разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства мучных и кондитерских изделий
	Умеет:	Базовый уровень: обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства мучных и кондитерских изделий; работать со сборником рецептов мучных и кондитерских изделий
		Повышенный уровень: устанавливать и определять приоритеты в сфере

		производства мучных и кондитерских изделий;
	Владеет:	Базовый уровень: методами использования технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения
		Повышенный уровень: методологией решения профессиональных задач, используя экономические законы развития предприятий по организации навыками составления технологических карт для мучных и кондитерских изделий
ПК-6	Знает:	Базовый уровень: принципы организации технологических процессов
		Повышенный уровень: методики разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства социальных видов питания
	Умеет:	Базовый уровень: разрабатывать приемы организации технологических процессов
		Повышенный уровень: разрабатывать мероприятия; рассчитать химический состав и калорийность готовых блюд
	Владеет:	Базовый уровень: методами организации технологических процессов
		Повышенный уровень: методологией решения профессиональных задач, используя экономические законы развития мучного и кондитерского производства

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы (разделяется по формам обучения)

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Семестры	
		2	
Аудиторные занятия* (контактная работа)	34	34	
В том числе:			
Лекции	16	16	
Практические занятия (ПЗ)			
Семинары (С)			
Лабораторные работы (ЛР)	18	18	
Самостоятельная работа* (всего)	38	38	
В том числе:	-	-	
Курсовой проект (работа)	-	-	
Расчетно-графические работы	-	-	
Реферат (при наличии)	72	72	
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	38	38	
<i>Контроль</i>	36	36	

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Семестры	
		2	
Вид промежуточной аттестации (<i>зачет с оценкой</i>)	экзамен	экзамен	
Общая трудоемкость	часы	108	108
	зачетные единицы	3	3

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Курс	
		2	
Аудиторные занятия* (контактная работа)	6	6	
В том числе:	-		
Лекции	2	2	
Практические занятия (ПЗ)	-		
Семинары (С)	-		
Лабораторные работы (ЛР)	4	4	
Самостоятельная работа* (всего)	93	93	
В том числе:	-	-	
Курсовой проект (работа)	-	-	
Расчетно-графические работы	-	-	
Реферат (при наличии)	60	60	
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	93	93	
Вид промежуточной аттестации (<i>зачет с оценкой</i>)	экзамен	экзамен	
Общая трудоемкость	часы	108	108
	зачетные единицы	9	9

Дисциплина реализуется посредством проведения учебных занятий (включая проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся). В соответствии с рабочей программой и тематическим планом изучение дисциплины проходит в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся. При реализации дисциплины предусмотрена аудиторная контактная работа и внеаудиторная контактная работа посредством электронной информационно-образовательной среды. Учебный процесс в аудитории осуществляется в форме лекций и лабораторных занятий. В лекциях раскрываются основные темы изучаемого курса, которые входят в рабочую программу. На лабораторных занятиях более подробно изучается программный материал в плоскости отработки практических умений и навыков и усвоения тем. Внеаудиторная контактная работа включает в себя проведение текущего контроля успеваемости (тестирование) в электронной информационно-образовательной среде.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

Тема 1. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания

Общественное питание как отрасль и сфера услуг. Роль специалистов в совершенствовании деятельности предприятий отрасли. Тенденции развития общественного питания. Основы организации деятельности, формы организационной структуры. Классификация предприятий общественного питания.

Характеристика технологического процесса производства продукции по стадиям. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания: прием и хранение сырья; механическая кулинарная обработка сырья и производство полуфабрикатов; хранение и транспортирование полуфабрикатов; реализация готовой кулинарной продукции, полуфабрикатов и мучных кондитерских изделий.

Тема 2. Классификация продукции общественного питания

Классификация продукции общественного питания по основным признакам: виду используемого сырья, способу кулинарной обработки, характеру потребления, назначению, термическому состоянию, консистенции.

Тема 3. Санитарный режим предприятий общественного питания и правила безопасности

Основы законодательной базы в области санитарии и гигиены. Правила личной гигиены работников. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. СанПиН 2.3.6.1079—01.

Вопросы безопасности труда с учетом особенностей технологических процессов, правила внутреннего трудового распорядка. Понятие инструктажа.

Тема 4. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов

Структура производства в общественном питании. Механическая обработка сырья. Способы и приемы, осуществляемые на стадии механической обработки сырья и производства полуфабрикатов. Химическая кулинарная обработка. Определение норм сырья, отходов и выхода полуфабрикатов. Методология определения норм расхода сырья, отходов и выхода полуфабрикатов.

Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов. Основные, вспомогательные, комбинированные и электрофизические способы тепловой обработки. Понятие кулинарной готовности. Принципы построения рецептов на кулинарную продукцию. Государственные и национальные стандарты. Стандарты отрасли. Стандарты предприятия. Стандарты организации. Технические условия и технологические инструкции. Сборники рецептов. Техничко-технологические карты. Порядок разработки и утверждения нормативной и технологической документации.

Тема 5. Понятие рационального питания

Понятие рационального питания. Основные принципы рационального питания». Понятие рационального питания, его взаимосвязь со здоровьем человека. Рациональное питание - питание, сбалансированное в энергетическом отношении и по содержанию питательных веществ в зависимости от пола, возраста и рода деятельности. Физиологические нормы потребления основных веществ. Методология определения пищевой и энергетической ценности пищевой продукции.

Тема 6. Организация общественного питания

Организация производственного процесса. Основные критерии и контроль качества продукции общественного питания. Основные критерии качества продукции общественного питания. Пищевая ценность продукции как совокупность химического состава продукции и органолептических показателей ее качества. Микробиологические показатели качества продукции общественного питания. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции общественного питания. Контроль качества

продукции общественного питания по физико-химическим, микробиологическим биохимическим и органолептическим показателям. Условия и сроки хранения и реализации кулинарной продукции.

Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Принципы составления меню Классификация услуг. Методы и формы обслуживания. Состояние потребительского рынка. Особенности обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов. Прогрессивные технологии обслуживания.

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами ПК-1, ПК-4, ПК-6

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов и тем данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин (вписываются разработчиком)			
1.	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания	3	4	5	6
2.	Проектирование предприятий общественного питания	1	3	4	5
3.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	3	4	5	6
4.	Основы рационального питания	1	3	4	5
5.	Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания	2	3	4	5
6.	Технология и организация производства социальных видов питания	1	2	4	5
7.	Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании	1	2	4	4

5.3. Разделы и темы дисциплины (модуля) и виды занятий ОФО ПК-1, ПК-4, ПК-6

№ п/п	Наименование раздела /темы	Виды занятий в часах					
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	СРС	Всего
1.	Тема 1. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания	2	-	-	2	6	10
2.	Тема 2. Классификация продукции общественного питания	4	-	-	4	8	16
3.	Тема 3. Санитарный режим предприятий общественного питания и правила безопасности	2	-	-	2	6	10
4.	Тема 4. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов	4	-	-	4	6	14
5.	Тема 5. Понятие рационального питания	2	-	-	4	4	10
6.	Тема 6. Организация общественного питания	2	-	-	4	6	12
	Итого	16			18	36	72

Разделы и темы дисциплины (модуля) и виды занятий ПК-1, ПК-4, ПК-6 ЗФО

№ п/п	Наименование раздела /темы	Виды занятий в часах					СРС	Всего
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия			
1	Тема 1. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания	0,5	-	-	-	12	12,5	
2.	Тема 2. Классификация продукции общественного питания	-	-	-	1	15	16	
3.	Тема 3. Санитарный режим предприятий общественного питания и правила безопасности	-	-	-	1	10	11	
4.	Тема 4. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов	0,5	-	-	1	20	21,5	
5.	Тема 5. Понятие рационального питания	0,5	-	-	-	12	12,5	
6.	Тема 6. Организация общественного питания	0,5	-	-	1	24	25,5	
	Итого	2			4	93	99	

* часы занятий, проводимые в активной и интерактивной формах

Формы учебных занятий с использованием активных и интерактивных технологий обучения ПК-1, ПК-4, ПК-6

№	Наименование разделов (тем), в которых используются активные и/или интерактивные образовательные технологии	Образовательные технологии
1.	Тема 1. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания	Лекция-беседа
2.	Тема 2. Классификация продукции общественного питания Тема 3. Санитарный режим предприятий общественного питания и правила безопасности	Лекция-беседа
3.	Тема 4. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов	Лекция-беседа
4.	Тема 5. Понятие рационального питания Тема 6. Организация общественного питания	Лекция-беседа

6. Перечень практических занятий и лабораторных работ ПК-1, ПК-4, ПК-6 ОФО

№п/п	№ раздела и темы дисциплины (модуля)	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.) ОФО	Трудоемкость (час.) ЗФО	Оценочные средства	Формируемые компетенции
1.	Тема 1. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания	Изучение организации производства на действующем предприятии питания (Экскурсия на предприятие общественного питания)	6	-	Зл	ПК-6
2.	Тема 2. Классификация продукции общественного питания	Определение пищевой и энергетической ценности пищевых продуктов	6	1	Зл	ПК-4
3.	Тема 3. Санитарный режим предприятий общественного питания и правила безопасности	Расчет количества отходов, массы нетто и брутто при механической обработке рыбы и нерыбных продуктов моря.	6	1	Зл	ПК-1
4.	Тема 4. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов	Расчет массы мякоти и костей при механической обработке мяса и мясопродуктов. Производственная программа заготовочного предприятия	6	1	Зл	ПК-6
5.	Тема 5. Понятие рационального питания	Расчет количества отходов, массы нетто и брутто при механической обработке овощей. Формы нарезки овощей, назначение	6	-	Зл	ПК-4
6.	Тема 6. Организация общественного	Составление меню. Тематическая	6	1	аттестация по темам	ПК-1

	питания	сервировка столов.				
--	---------	--------------------	--	--	--	--

6.1. План самостоятельной работы студентов ПК-1, ПК-4, ПК-6

Тема	Вид самостоятельной работы	Задание	Количество часов ОФО	Количество часов ЗФО
Тема 1. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания	1. Самостоятельное изучение отдельных тем модуля	УО	12	24
Тема 2. Классификация продукции общественного питания	2. Подготовка к практическим занятиям	К	12	24
Тема 3. Санитарный режим предприятий общественного питания и правила безопасности	3. Изучение тем, вынесенных на самостоятельное изучение	Д	12	24
		К	12	24
Тема 4. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов	4. Подготовка к промежуточной аттестации (рубежному контролю) – зачету	К	24	38
Тема 5. Понятие рационального питания				
Тема 6. Организация общественного питания				

6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Целью самостоятельной работы студентов является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по направлению подготовки бакалавров. Самостоятельная работа студентов способствует развитию ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня.

Задачами СРС являются:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений;
- использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на лабораторных занятиях для эффективной подготовки к зачету с оценкой.

Виды самостоятельной работы

Изучение тем лекций, изучение тем, вынесенных на самостоятельное изучение, подготовка к промежуточной аттестации – зачету с оценкой.

Организация СРС

Процесс организации самостоятельной работы студентов включает в себя следующие этапы:

- подготовительный (определение целей, составление программы, подготовка методического обеспечения, подготовка оборудования);
- основной (реализация программы, использование приемов поиска информации, усвоения, переработки, применения, передачи знаний, фиксирование результатов, самоорганизация процесса работы);
- заключительный (оценка значимости и анализ результатов, их систематизация, оценка эффективности программы и приемов работы, выводы о направлениях оптимизации труда).

Организацию самостоятельной работы студентов обеспечивают: кафедра, преподаватель, библиотека и др.

1.

7. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

Курсовые работы согласно учебного плана не предусмотрены.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля):

а) основная литература

1. Васюкова А.Т. «Проектирование предприятий общественного питания», изд-во Дашков и К, 2018. <http://znanium.com/catalog/product/430289>

2. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / Г.М.Зайко, Т.А.Джум. – М.: Магистр : ИНФРА-М,2017. – 560с.

3. Технология продукции общественного питания :Учебник для бакалавров/Под ред. докт. техн. наук, проф. А.С.Ратушного.-М.:Издательско-торговая корпорация «Дашков и К»,2017.-336с.

4.Васюкова А.Т. Любецкая Т. Р. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», изд-во Дашков и К, 2017. <http://znanium.com/catalog/product/512131>

5. Джабоева А.С., Тамова М.Ю. Технология продуктов общественного питания : сборник задач : учеб. пособие / А.С.Джабоева, М.Ю. Тамова. – М.: Магистр : ИНФРА-М,2018. – 256 с.

б) дополнительная литература

1. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. - М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2012.

2. Мрыхина Е. Б. «Организация производства на предприятиях общественного питания», изд-во ФОРУМ, 2015. <http://znanium.com/catalog/product/493230>

3. Ратушный А. С. Технология продуктов общественного питания, изд-во Дашков и К, 2016. <http://znanium.com/catalog/product/519492>

4. Липатова Л. П. Технология продуктов общественного питания, изд-во ФОРУМ. 2016. <http://znanium.com/catalog/product/518473>.

5. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.

6. Ратушный А.С. Всё о еде от А до Я:Энциклопедия /А.С.Ратушный, С.С.Аминов; под ред. докт.техн.наук,проф. А.С.Ратушного.-М.:Издательско-торговая корпорация «Дашков и К»,2017.-440с.

7. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания:Учебник для бакалавров/А.Т.Васюкова, А.А. Славянский, Д.А.Куликов.-М.:Издательско-торговая корпорация «Дашков и К»,2016.-496с.

8. Технологии пищевых продуктов с длительными сроками хранения/Богатырева Т.Г., Лабутина Н.В.-СПб.:ИД «Профессия»,2013.-176с.

Периодические издания

Индустрия питания

Кулинарный практикум

Компоненты в технологии
Кондитерское и хлебопекарное производство
Общепит, бизнес и искусство
Пищевая промышленность
Ресторанные ведомости
Технология пищевой и перерабатывающей промышленности АПК-продукты
здорового питания
Хлебопечение России
Хлебопродукты

в) Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Microsoft Windows 7
2. Microsoft Office Standard 2013

г) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Договор с ЭБС Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»
2. Договор с ЭБС «Znaniium.com»
3. Договор с ЭБС «Университетская библиотека онлайн»

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля):

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации (Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Классная доска; Проектор переносной; Ноутбук; Экран переносной; Учебно-наглядные пособия).

10. Образовательные технологии:

В процессе обучения применяются современные формы интерактивного обучения. Суть интерактивного обучения состоит в том, что учебный процесс организован таким образом, что практически все учащиеся оказываются вовлеченными в процесс познания, они имеют возможность понимать и рефлексировать по поводу того, что они знают и думают. Совместная деятельность учащихся в процессе познания, освоения учебного материала означает, что каждый вносит свой особый индивидуальный вклад, идет обмен знаниями, идеями, способами деятельности. Причем, происходит это в атмосфере доброжелательности и взаимной поддержки, что позволяет не только получать новое знание, но и развивает саму познавательную деятельность, переводит ее на более высокие формы кооперации и сотрудничества.

Интерактивная деятельность на уроках предполагает организацию и развитие диалогового общения, которое ведет к взаимопониманию, взаимодействию, к совместному решению общих, но значимых для каждого участника задач. Интерактив исключает доминирование как одного выступающего, так и одного мнения над другим. В ходе диалогового обучения учащиеся учатся критически мыслить, решать сложные проблемы на основе анализа обстоятельств и соответствующей информации, взвешивать альтернативные мнения, принимать продуманные решения, участвовать в дискуссиях, общаться с другими людьми. Для этого на уроках организуются индивидуальная, парная и групповая работа, применяются исследовательские проекты, идет работа с документами и различными источниками информации, используются творческие работы.

Интерактивное выступление предполагает ведение постоянного диалога с аудиторией:

- задавая вопросы, и получая из аудитории ответы;
- проведение в ходе выступления учебной деловой игры;
- приглашение специалиста для краткого комментария по обсуждаемой проблеме;
- использование наглядных пособий (схем, таблиц, диаграмм, рисунков, видеозаписи и др.) и т.п.

Лекция-беседа, или «диалог с аудиторией», наиболее распространенная и сравнительно простая форма активного вовлечения слушателей в учебный процесс. Она предполагает непосредственный контакт преподавателя с аудиторией. Ее преимущество состоит в том, что она позволяет привлекать внимание слушателей к наиболее важным вопросам темы, определять содержание и темп изложения учебного материала с учетом особенностей аудитории. Эффективность этого метода в условиях группового обучения снижается из-за того, что не всегда удается вовлечь в беседу каждого из слушателей. В то же время групповая беседа позволяет расширить круг мнений сторон. Участие студентов в лекции-беседе можно обеспечить различными приемами: вопросы к аудитории, которые могут быть как элементарные, с целью сосредоточить внимание слушателей, так и проблемные.

11. Оценочные средства (ОС)

Оценочные средства по дисциплине «Введение в технологию продукции и организацию общественного питания» разработаны в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)».

Максимальная сумма рейтинговых баллов, которая может быть начислена студенту по учебной дисциплине, составляет 100 рейтинговых баллов

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов
Экзамен	60 и более

Рейтинг студента в семестре по дисциплине складывается из рейтинговых баллов, которыми преподаватель в течение семестра оценивает посещение учебных занятий, его текущую работу на занятиях и самостоятельную работу, результаты текущих контрольных работ, тестов, устных опросов, премиальных и штрафных баллов.

Рубежный рейтинг студента по дисциплине складывается из оценки в рейтинговых баллах ответа на экзамене (зачете).

Преподаватель, осуществляющий проведение практических занятий, доводит до сведения студентов на первом занятии информацию о формировании рейтинга студента и рубежного рейтинга.

Текущий аудиторный контроль по дисциплине в течение семестра:

один ответ в устном опросе – до 2 рейтинговых баллов;

Доклады в устной форме – один доклад 7 баллов;

Посещаемость лекций – по 5 баллов за 1 лекцию.

Посещение студентом одного практического занятия оценивается преподавателем в 1,0 рейтинговый балл.

Активность на занятии - не более 5 баллов за 1 занятие.

Экзамен:

30 баллов – оценка;

Ниже 10 баллов – не зачтено.

По окончании семестра каждому студенту выставляется его Рейтинговая оценка текущей успеваемости, которая является оценкой посещаемости занятий, активности на занятиях, качества самостоятельной работы.

Студент допускается к мероприятиям промежуточной аттестации, если его рейтинговая оценка текущей успеваемости (без учета премиальных рейтинговых баллов) не менее: по дисциплине, завершающейся экзаменом - 30 рейтинговых баллов.

Студенты, не набравшие минимальных рейтинговых баллов по учебной дисциплине проходят процедуру добора баллов:

– устный опрос по 2 вопроса по каждой изученной теме (2 балла за каждый правильный ответ);

- наличие конспекта лекций (8 баллов).

Максимальная рейтинговая оценка текущей успеваемости студента за семестр по результатам текущей работы и текущего контроля знаний (без учета премиальных баллов) составляет: 70 рейтинговых баллов для дисциплин, заканчивающихся экзаменом.

Студент, по желанию, может сдать экзамен в формате «автомат», если его рейтинг за семестр, с учетом премиальных баллов, составил не менее – 70 рейтинговых баллов с выставлением оценки «зачтено»

Рейтинговая оценка по дисциплине и соответствующая аттестационная оценка по шкале «зачтено», при использовании формата «автомат», проставляется экзаменатором в зачетную книжку и зачетно-экзаменационную ведомость только в день проведения экзамена или зачета согласно расписанию группы, в которой обучается студент.

Для приведения рейтинговой оценки к аттестационной (пятибалльный формат) используется следующая шкала:

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинг студента по дисциплине (включая премиальные баллы)
«отлично»	90- 100 баллов
«хорошо»	70 - 89 баллов
«удовлетворительно»	60 - 69 баллов
«неудовлетворительно»	менее 60 баллов

Рубежный рейтинг по дисциплине у студента на экзамене менее чем в 20 рейтинговых баллов считается неудовлетворительным (независимо от рейтинга студента в семестре). В этом случае в зачетно-экзаменационную ведомость в графе «Аттестационная оценка» проставляется «не удовлетворительно».

Преподавателю предоставляется право начислять студентам премиальные баллы за активность (участие в научных конференциях, конкурсах, олимпиадах, активная работа на аудиторных занятиях, публикации статей, работа со школьниками, выполнение заданий повышенной сложности, изготовление наглядных пособий и т.д.) в количестве, не превышающем 20 рейтинговых баллов за семестр. Премиальные баллы не входят в сумму рейтинга текущей успеваемости студента, а прибавляются к ним.

11.1. Оценочные средств текущего контроля

В качестве оценочных средств для текущего контроля используются вопросы для устного опроса и коллоквиума, тематика докладов.

Оценочные средства по лабораторным работам

Наименование лабораторных работ	Задания к лабораторным работам	Оценочные средства
Лабораторная №1 Изучение организации производства на действующем предприятии питания (Экскурсия на предприятие)	1. Изучить организацию производства на действующем предприятии питания; 2. Проанализировать полученные результаты.	При выполнении задания на 50% обучающийся получает отметку зачтено

общественного питания)		
Лабораторная №2 Определение пищевой и энергетической ценности пищевых продуктов	1. Изучить методику определения пищевой и энергетической ценности пищевых продуктов; 2. Провести расчет пищевой и энергетической ценности пищевых продуктов.	При выполнении задания на 50% обучающийся получает отметку зачтено
Лабораторная №3 Расчет количества отходов, массы нетто и брутто при механической обработке рыбы и нерыбных продуктов моря.	1. Изучить методику расчета количества отходов, массы нетто и брутто; 2. Рассчитать количества отходов, массы нетто и брутто при механической обработке рыбы и нерыбных продуктов моря	При выполнении задания на 50% обучающийся получает отметку зачтено
Лабораторная №4 Расчет массы мякоти и костей при механической обработке мяса и мясопродуктов. Производственная программа заготовочного предприятия	1. Провести расчет массы мякоти и костей при механической обработке мяса и мясопродуктов.	При выполнении задания на 50% обучающийся получает отметку зачтено
Лабораторная №5 Расчет количества отходов, массы нетто и брутто при механической обработке овощей. Формы нарезки овощей, назначение	1. Изучить формы нарезки овощей и их назначение; 2. Рассчитать количество отходов, массы нетто и брутто при механической обработке овощей.	При выполнении задания на 50% обучающийся получает отметку зачтено
Лабораторная №6 Составление меню. Тематическая сервировка столов.	1. Ознакомится с методами составления меню; 2. Составить меню; 3. Произвести тематическую сервировку столов в соответствии с составленным меню	При выполнении задания на 50% обучающийся получает отметку зачтено

Вопросы для устного опроса

1. Технологическая схема обработки овощей, механизация труда
2. Механическая обработка листовых овощей
3. Ассортимент овощных полуфабрикатов
4. Хранение и транспортировка овощных полуфабрикатов
5. Технологическая схема обработки рыбы, механизация труда
6. Механическая обработка камбаловых рыб
7. Ассортимент рыбных полуфабрикатов
8. Хранение и транспортировка рыбных полуфабрикатов
9. Технологическая схема обработки круп, бобовых и макаронных изделий
10. Механическая обработка различных видов бобовых
11. Ассортимент полуфабрикатов из круп, бобовых и макаронных изделий
12. Хранение и транспортировка полуфабрикатов из круп, бобовых и макаронных изделий

Вопросы для коллоквиума

1. Современное состояние и перспективы развития предприятий общественного

питания.

2. Роль и место отрасли в народнохозяйственном комплексе страны, социальное значение.
3. Основная законодательная база в области ОП.
4. Классификация предприятий общественного питания.
5. Роль специалистов в развитии ОП и требования к уровню его знаний.
6. Виды меню, производственной программы для разных типов предприятий общественного питания.
7. Санитарные требования к технологическому процессу производства кулинарной продукции.
8. Цель и назначение медицинского обследования работников ОП.
9. Правила личной гигиены работников.
10. Правила безопасности при работе в предприятиях ОП.
11. Понятие и виды инструктажа.
12. Технологический процесс производства кулинарной продукции.
13. Основные группы производственных помещений.
14. Понятие поточности технологического процесса.
15. Характеристика способов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов.
16. Механическая обработка мяса, птицы.
17. Механическая обработка рыбы.
18. Механическая обработка овощей.
19. Основы рационального питания.
20. Режим дня и питания человека.
21. Понятие нормы брутто сырья, нетто, выхода полуфабрикатов, отходов и потерь при первичной обработке.
22. Расчеты затрат сырья и полуфабрикатов для разных типов предприятий общественного питания.
23. Алгоритм расчетов пищевой ценности кулинарной продукции.
24. Алгоритм расчетов энергетической ценности продукции.
25. Алгоритм расчетов доли восполнения суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии за счёт потребления определенных продуктов

Тематика докладов

1. Перспективы развития ресторанного бизнеса в России
2. Признаки классификации кулинарной продукции
3. Опишите последовательность операций по проведению контроля качества блюда из рыбы отварной с картофельным пюре
4. Современные тенденции формирования рынка услуг питания в России.
5. Разработка модели тематического стола на 4 персоны.
6. Принципы организации и управления персоналом столовой.
7. Оценка состояния выездного ресторанного обслуживания в России.
8. Разработка модели меню ресторана «Космос».
9. Что такое функциональные продукты питания? Их роль в жизнедеятельности человека?
10. Цели и задачи государственной политики в области здорового питания?
11. Дайте определения терминов: рациональное питание, организация питания
12. Что такое функциональные пищевые ингредиенты (понятие, примеры)?

11.2. Оценочные средств промежуточного контроля

В качестве оценочных средств для промежуточной аттестации используются вопросы к зачету с оценкой.

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
ПК-1	Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	<p>Знает: Базовый уровень: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов Повышенный уровень: технические средства для определения качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	Этап формирования содержательно-теоретического базиса компетенции
		<p>Умеет: Базовый уровень: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов Повышенный уровень: применять технические средства для определения качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	Этап формирования системы умений, являющихся практической основой компетенций
		<p>Владеет: Базовый уровень: навыками использования технических средств для измерения параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов Повышенный уровень: навыками использования технических средств для измерения показателей качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.</p>	Этап формирования системы навыков, составляющих профессионально-прикладной базис компетенции
ПК-4	Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при	<p>Знает: Базовый уровень: Методологию устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; Повышенный уровень: Методики разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства мучных и кондитерских изделий</p>	Этап формирования содержательно-теоретического базиса компетенции

	разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	<p>Умеет: Базовый уровень: обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства мучных и кондитерских изделий; работать со сборником рецептур мучных и кондитерских изделий</p> <p>Повышенный уровень: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства мучных и кондитерских изделий;</p>	Этап формирования системы умений, являющихся практической основой компетенций
		<p>Владет: Базовый уровень: методами использования технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения</p> <p>Повышенный уровень: методологией решения профессиональных задач, используя экономические законы развития предприятий по организации навыками составления технологических карт для мучных и кондитерских изделий</p>	Этап формирования системы навыков, составляющих профессиональную прикладную базу компетенции
		<p>Знает: Базовый уровень: принципы организации технологических процессов</p> <p>Повышенный уровень: методики разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства социальных видов питания</p>	Этап формирования содержательно-теоретического базиса компетенции
ПК-6	Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	<p>Умеет: Базовый уровень: разрабатывать приемы организации технологических процессов</p> <p>Повышенный уровень: разрабатывать мероприятия; рассчитать химический состав и калорийность готовых блюд</p>	Этап формирования системы умений, являющихся практической основой компетенций
		<p>Владет: Базовый уровень: методами организации технологических процессов</p> <p>Повышенный уровень: методологией решения профессиональных задач, используя экономические законы развития мучного и кондитерского производства</p>	Этап формирования системы навыков, составляющих профессиональную прикладную базу компетенции

Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов:

Код	Этапы формирования	Показатель	Критерии и шкалы
-----	--------------------	------------	------------------

компетенции	компетенций	оценивания компетенции	оценивания
ПК-1 ПК-4 ПК-6	Тема 1. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания Тема 2. Классификация продукции общественного питания Тема 3. Санитарный режим предприятий общественного питания и правила безопасности Тема 4. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов Тема 5. Понятие рационального питания Тема 6. Организация общественного питания	УО, коллоквиум, доклад, зачет с оценкой	1) обучающийся глубоко и прочно освоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами и будущей деятельностью, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок – 9-10 баллов; 2) обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения - 7-8 баллов; 3) обучающийся освоил основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала - 5-6 баллов; 4) обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки - 0-4 балла. От 0 до 10 баллов

Примерный перечень вопросов и заданий к зачету с оценкой

1. Роль питания в жизнедеятельности человека.
2. Как Вы понимаете термин «рациональное питание»?
3. Назовите основные пищевые вещества, которые включают в себя пищевые продукты.
4. Какие Вы знаете способы первичной обработки продуктов?
5. Определите понятие сбалансированного рациона питания
6. Перечислите функциональные группы помещений предприятий общественного питания.
7. По каким показателям может быть проведен расчет расхода сырья и полуфабрикатов?
8. Кто не допускается к работе в предприятиях общественного питания?

9. Как часто проводятся медосмотры работников производства?
10. Какие требования предъявляются к санитарной одежде?
11. Как используют пищевые отходы овощей?
12. Какие овощные полуфабрикаты выпускают предприятия-заготовочные?
13. Особенности обработки сушеных и быстрозамороженных овощей.
14. Требования к качеству и хранению овощных полуфабрикатов.
15. С какой целью сортируют овощи по качеству?
16. Какие овощи моют вручную?
17. Перечислите основные группы полуфабрикатов из мяса.
18. Механическая кулинарная обработка овощей.
19. Виды нарезки картофеля
20. Виды нарезки овощей
21. Виды нарезки свеклы
22. Обработка грибов
23. Виды нарезки капусты
24. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом
25. Виды нарезки моркови
26. Механическая кулинарная обработка осетровых рыб
27. Производство полуфабрикатов из рыбы (порционные куски, мелкокусковые, рубленая и котлетная массы)
28. Механическая кулинарная обработка мяса (Размораживание, обмывание, обсушивание)
29. Разделка говяжьих туш на крупнокусковые полуфабрикаты
30. Ассортимент полуфабрикатов из говядины, формы нарезки.
31. Разделка свиных и бараньих туш
32. Холодные блюда и закуски из мясных продуктов
33. Ассортимент полуфабрикатов из свиных и бараньих туш
34. Производство полуфабрикатов из рубленого мяса и котлетной массы
35. Студни и холодцы.
36. Обработка субпродуктов
37. Белая и красная мучная пассировка для соусов
38. Механическая кулинарная обработка птицы
39. Рубленая масса из мяса
40. Полуфабрикаты из птицы
41. Котлетная масса из рыбы

12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации

образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн.

В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

13. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			