

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ФТД.01 Введение в профессию

Специальность/направление подготовки: **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Специализация/направленность(профиль): **Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов**

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

формирование компетенций необходимых в профессиональной деятельности бакалавра, направленных на изучение

1.2. Задачи:

- 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;

2. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ОПК-3 : Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

ОПК-3.1 : Знает теоретические основы прикладной механики, механические свойства материалов; основы инженерной графики для выполнения и чтения технических чертежей; технологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания; методы и средства измерения и контроля

ОПК-3.2 : Умеет пользоваться знаниями прикладной механики при проектировании оборудования и выборе расчетных моделей механических систем; разрабатывать технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения, используя новейшие достижения науки и техники при проектировании технологических линий и выбора оборудования; применять современные приборы и средства измерения

ОПК-3.3 : Владеет методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов; навыками эксплуатации и управления режимами работы технологического оборудования

УК-6 : Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

УК-6.1 : Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда

УК-6.2 : Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории

УК-6.3 : Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности

3. КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СОДЕРЖАНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Темы, планируемые результаты их освоения	Курс	Часов	Прак. подг.
1.1	Тема 1. Основы организации деятельности, формы организационной структуры. Классификация предприятий общественного питания. Краткое содержание: Работа с учебной литературой. Подготовка к устному опросу. Изучение тем лекций. Подготовка к тестированию При изучении этой темы студент должен рассмотреть следующие вопросы Характеристика типов предприятий общественного питания. Услуги общественного питания (индустрии питания). Термины и определения в общественном питании. Технологический цикл и принципы производства кулинарной продукции. Требования к реализации продукции общественного питания. Принципы создания продукции общественного питания. Классификация способов кулинарной обработки. Тепловая обработка продуктов. Современные методы тепловой обработки и охлаждения. Услуги общественного питания. Кейтеринг знать: -основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания; - основные принципы самовоспитания и самообразования Уметь: -использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов ; -организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания Владеть: -навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов ; -технологией приготовления продукции общественного питания /Ср/	1	5	0
1.1	Тема 2. Классификация продукции общественного питания по основным признакам. Краткое содержание: Работа с учебной литературой. Подготовка к устному опросу. Изучение тем лекций. Подготовка к тестированию При изучении этой темы студент должен рассмотреть следующие вопросы	1	5	0

	<p>Организация технологического процесса производства кулинарной продукции</p> <p>Принципиальная схема технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий</p> <p>Процессы, формирующие качество продукции</p> <p>Общественного питания</p> <p>Диффузия. Скорость диффузии. Коэффициент внутренней диффузии. Осмос. Замачивание подвявших корнеплодов. Тургор. Набухание. Изменение белковых и углеводных ксерогелей. Адгезия.</p> <p>Использование антиадгезивов. Термомассоперенос. Изменение капиллярно-пористых тел. Изменения белков. Гидратации и дегидратация. Химическая природа и строение белков. Денатурация белков. Агрегирование</p> <p>Знать: способы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; классификацию продукции общественного питания : виду используемого сырья, способу кулинарной обработки, характеру потребления, назначению, термическому состоянию, консистенции.</p> <p>Уметь: - работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий; -обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания</p> <p>владеть: - принципами и приемами презентации блюд, напитков, кулинарных хлебобулочных и кондитерских изделий потребителям для различных контингентов потребителей; -навыками составления технологических карт блюд и кулинарных изделий /Ср/</p>			
1.1	<p>Тема 3. Санитарный режим предприятий общественного питания и правила безопасности. Краткое содержание: 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. Знать: способы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; Уметь: ориентироваться в организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; Владеть: иметь навыки владения техникой организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; /Ср/</p>	1	5	0
1.1	<p>Тема 4. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов. Структура производства в общественном питании. Краткое содержание: 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 рецептур на кулинарную продукцию. Государственные и национальные стандарты. Стандарты отрасли. Стандарты предприятия. Стандарты организации. Технические условия и технологические инструкции. Сборники рецептур. Техничко-технологические карты. Порядок разработки и утверждения нормативной и технологической документации. Знать: способы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; /Лек/</p>	1	2	0
1.2	<p>Тема 4. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов. Структура производства в общественном питании. Краткое содержание: 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 рецептур на кулинарную продукцию. Государственные и национальные стандарты. Стандарты отрасли. Стандарты предприятия. Стандарты организации. Технические условия и технологические инструкции. Сборники рецептур. Техничко-технологические карты. Порядок разработки и утверждения нормативной и технологической документации. Уметь: ориентироваться в организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; Владеть: навыками владения техникой организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; /Пр/</p>	1	2	0
1.3	<p>Тема 4. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов. Структура производства в общественном питании. Краткое содержание:</p>	1	5	0

	<p>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. Знать: способы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; Уметь: ориентироваться в организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; Владеть: иметь навыки владения техникой организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; /Ср/</p>			
1.1	<p>Тема 5. Организация общественного питания. Организация производственного процесса. Краткое содержание: 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, но физико-химическим, микробиологическим биохимическим и органолептическим показателям. Условия и сроки хранения и реализации кулинарной продукции. Организация обслуживания на предприятиях общественною питания. Принципы составления меню Классификация услуг. Методы и формы обслуживания. Состояние потребительского рынка. Особенности обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов. Прогрессивные технологии обслуживания. Знать: способы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; Уметь: ориентироваться в организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; Владеть: иметь навыки владения техникой организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; /Ср/</p>	1	8	0
1.1	<p>УК-6.1: Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда УК-6.2: Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории УК-6.3: Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности ОПК-3.1: Знает теоретические основы прикладной механики, механические свойства материалов; основы инженерной графики для выполнения и чтения технических чертежей; технологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания; методы и средства измерения и контроля ОПК-3.2: Умеет пользоваться знаниями прикладной механики при проектировании оборудования и выборе расчетных моделей механических систем; разрабатывать технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения, используя новейшие достижения науки и техники при проектировании технологических линий и выбора оборудования; применять современные приборы и средства измерения ОПК-3.3: Владеет методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов; навыками эксплуатации и управления режимами работы технологического оборудования /Зачёт/</p>	1	4	0

4. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Зачёт: 1 курс

Разработчик программы Ларионова С.Е. _____ 

И.о. зав. кафедрой Кузнецова Е.В. _____ 