



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
МОСКОВСКИЙ ОБЛАСТНОЙ КАЗАЧИЙ 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)»
(МОКИТУ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)**

Кафедра «Информатизации и технологий пищевой промышленности»

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МОКИТУ(филиал) ФГБОУ
ВО «МГУТУ им. К.Г.Разумовского
(ПКУ)»,

д.э.н. профессор

/А.А.Грунин/

«18» января 2019 г.



Рабочая программа дисциплины

**Б1.В.02.10 ВВЕДЕНИЕ В ТЕХНОЛОГИЮ ПРОДУКЦИИ И
ОРГАНИЗАЦИЮ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

(код, наименование направления подготовки)

Тип образовательной программы прикладной бакалавриат

Направленность (профиль) подготовки Технология и организация ресторанного сервиса

Квалификация выпускника - бакалавр

Форма обучения заочная

Волоколамск, 2019

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 12.11.2015г № 1332, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Технология и организация ресторанного сервиса».

Рабочая программа дисциплины разработана: к.п.н, доцентом Е.Н.Сепиашвили

Руководитель основной
профессиональной
образовательной программы
к.п.н., доцент



Е.Н.Сепиашвили

(подпись)

Рабочая программа дисциплины обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Информатизации и технологий пищевой промышленности», протокол № 5 от «16» января 2019 года.

И.О. заведующий кафедрой «Информатизации и технологий пищевой промышленности» кандидат педагогических наук, доцент



Е.Н.Сепиашвили

(подпись)

Рецензенты:

Заведующий кафедрой «Технологии продукции и организации общественного питания и товароведения» ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»,
к.т.н., доцент



Д.А. Куликов

доцент кафедры «Технологии продукции и организации общественного питания и товароведения» ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)», к.т.н., доцент



Н.И. Валентинова

(подпись)

Оглавление

1. Цели и задачи дисциплины	4
2. Место дисциплины в структуре ОПОП	4
3. Требования к результатам освоения дисциплины	4
4. Объем дисциплины и виды учебной работы (разделяется по формам обучения).....	6
5. Содержание дисциплины	7
5.1. Содержание разделов и тем дисциплины	7
5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами.....	8
5.3. Разделы и темы дисциплины и виды занятий	8
6. Перечень практических занятий и лабораторных работ	9
6.1. План самостоятельной работы студентов.....	10
6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов	10
7. Примерная тематика курсовых работ (проектов)	11
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	11
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины	12
10. Образовательные технологии	12
11. Оценочные средства.....	13
11.1. Оценочные средств текущего контроля.....	14
11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации.....	16
12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями	19
13. Лист регистрации изменений.....	21

1. Цели и задачи дисциплины: «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 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:

Процесс изучения дисциплины 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, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Введение в технологию продукции и организацию общественного питания» направлена 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 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	Знает:	Технические средства для определения качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
	Умеет:	Применять технические средства для определения качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
	Владеет:	Навыками использования технических средств для измерения показателей качества 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	Знает:	Методики разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства мучных и кондитерских изделий
	Умеет:	Устанавливать и определять приоритеты в сфере производства мучных и кондитерских изделий;
	Владеет:	Методологией решения профессиональных задач, используя экономические законы развития предприятий по организации навыками составления технологических карт для мучных и кондитерских изделий
ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на	Знает:	Методики разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства социальных видов питания

предприятия питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Умеет:	Разрабатывать мероприятия; рассчитать химический состав и калорийность готовых блюд
	Владеет:	Методологией решения профессиональных задач, используя экономические законы развития мучного и кондитерского производства

4. Объем дисциплины и виды учебной работы (разделяется по формам обучения) 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)	134	134	
В том числе:	-	-	
Курсовой проект (работа)	-	-	
Расчетно-графические работы	-	-	
Реферат (при наличии)	-	-	
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	-	-	
Вид промежуточной аттестации (<i>зачет с оценкой</i>)	Зачет с оценкой/4	Зачет с оценкой/4	
Общая трудоемкость	часы	144	144
	зачетные единицы	4	4

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 практических занятий. В лекциях раскрываются основные темы изучаемого курса, которые входят в рабочую программу. На практических занятиях более подробно изучается программный материал в плоскости отработки практических умений и навыков и усвоения тем.

5. Содержание дисциплины

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины

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 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.

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

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов и тем данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин (вписываются разработчиком)			
		3	4	5	6
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 и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела /темы	Виды занятий в часах					СРС	Всего
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	СРС		
1	Тема 1. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания	1				22		
2	Тема 2. Классификация продукции общественного питания					22		
3	Тема 3. Санитарный режим предприятий				1	22		

	общественного питания и правила безопасности						
4	Тема 4. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов	1			1	22	
5	Тема 5. Понятие рационального питания				1	22	
6	Тема 6. Организация общественного питания				1	24	
	Итого	2			4	134	144

Формы учебных занятий с использованием активных и интерактивных технологий обучения

№	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	Лекция-беседа
3.	Тема 5. Понятие рационального питания	Лекция-беседа

6. Перечень практических занятий и лабораторных работ

№п/п	№ раздела и темы дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
1.	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.	1	Устный опрос, коллоквиум, доклад	ПК-1
2.	Тема 4. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов	Расчет массы мякоти и костей при механической обработке мяса и мясопродуктов. Производственная программа заготовочного предприятия	1	Устный опрос, коллоквиум, доклад	ПК-6
3.	Тема 5. Понятие рационального питания	Расчет количества отходов, массы нетто и брутто при механической обработке овощей. Формы нарезки овощей,	1	Устный опрос, коллоквиум, доклад	ПК-4

		назначение			
4.	Тема 6. Организация общественного питания	Составление меню. Тематическая сервировка столов.	1	Устный опрос, коллоквиум, доклад	ПК-1
5.	Итого		4		

Перечень практических занятий

Практические занятия не планируются.

6.1. План самостоятельной работы студентов

Тема	Вид самостоятельной работы	Задание	Количество часов
Тема 1. Основные стадии технологического производства общественного питания	Подготовка к лекционным занятиям и лабораторным работам	Работа с учебной литературой	22
Тема 2. Классификация продукции общественного питания	Подготовка к лекционным занятиям и лабораторным работам	Работа с учебной литературой	22
Тема 3. Санитарный режим предприятий общественного питания и правила безопасности	Подготовка к лекционным занятиям и лабораторным работам	Работа с учебной литературой	22
Тема 4. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов	Подготовка к лекционным занятиям и лабораторным работам	Работа с учебной литературой	22
Тема 5. Понятие рационального питания	Подготовка к лекционным занятиям и лабораторным работам	Работа с учебной литературой	22
Тема 6. Организация общественного питания	Подготовка к лекционным занятиям и лабораторным работам	Работа с учебной литературой	24

6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Основные принципы организации самостоятельной работы обучающихся изложены в Положении об организации самостоятельной работы обучающихся ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)».

Курс включает в себя лекционные занятия и лабораторные работы. В процессе освоения дисциплины «Введение в технологию продукции и организацию общественного питания» предусмотрена самостоятельная работа студента, которая направлена на изучение теоретического материала, а также выполнение заданий, поставленных перед студентами на лабораторных работах. Подготовка осуществляется по темам, представленным в таблице 6.1.

Подготовка к устному опросу.

Одним из основных способов проверки и оценки знаний студентов по дисциплине является устный опрос, проводимый на занятиях. Устный опрос является формой текущего контроля и проводится индивидуально. Подготовка к опросу проводится в ходе самостоятельной работы студентов и включает в себя повторение пройденного материала по вопросам предстоящего опроса. Помимо основного материала студент должен изучить

дополнительную рекомендованную литературу и информацию по теме, в том числе с использованием Интернет-ресурсов. Ответ студента должен представлять собой развернутое, связанное, логически выстроенное сообщение. При выставлении оценки преподаватель учитывает правильность ответа по содержанию, его последовательность, самостоятельность суждений и выводов, умение связывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

Подготовка к коллоквиуму. Целью коллоквиума является формирование у студента навыков анализа теоретических проблем на основе самостоятельного изучения учебной и научной литературы. На коллоквиум выносятся крупные, проблемные, нередко спорные теоретические вопросы. Подготовка к коллоквиуму начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения коллоквиума. При подготовке к коллоквиуму следует, прежде всего, просмотреть конспекты лекций и лабораторных работ и отметить в них имеющиеся вопросы коллоквиума.

Подготовка доклада. Цель самостоятельной работы: расширение научного кругозора, овладение методами теоретического исследования, развитие самостоятельности мышления студента. Доклад - публичное сообщение или документ, которые содержат информацию и отражают суть вопроса или исследования применительно к данной ситуации. Устный доклад - читается по итогам проделанной работы и является эффективным средством разъяснения ее результатов.

Подготовка к лабораторной работе. Подготовка к выполнению лабораторных работ заключается в изучении студентами вопросов по теме данной лабораторной работы. Обучающийся также должен использовать сведения, изложенные ему на лекциях. Подготовку к лабораторной работе студент выполняет самостоятельно во вне учебного времени. Консультации по подготовке к работе проводятся преподавателем так же во вне учебного времени в соответствии с его расписанием.

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.

Подготовка к зачету с оценкой.

Изучение данной дисциплины завершается промежуточной аттестацией на зачете студент демонстрирует то, что он приобрел в процессе обучения по конкретной учебной дисциплине.

7. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

Курсовые работы (проекты) по дисциплине «Введение в технологию продукции общественного питания» учебным планом не предусмотрены.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

Основная литература:

1. Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.: Дашков и К, 2018. - 496 с.
<http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>

2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания/ Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.: Дашков и К, 2017. - 416 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=512131>

Дополнительная литература:

1. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / Джабоева А.С., Тамова М.Ю. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 256 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=942765>
2. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=520513>
3. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=519492>
Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=518473>

Программное обеспечение

В процессе изучения дисциплины студент при подготовке к практическим, лабораторным занятиям, к лекционным курсам использует программные продукты.

Microsoft Windows 7 (№ 48235645)

Microsoft Office 2010 (№ 61160074)

Kaspersky Endpoint Security Node 1 year Educational Renewal License (№ 26FE-190306-082600-7-13049)

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Договор с ООО "Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»" об оказании услуг по предоставлению доступа к электронным базам данных.
2. Контракт с ООО "ЗНАНИУМ" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Znanium.com».
3. Договор с ООО "Директ-Медиа" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Университетская библиотека онлайн».

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины :

Лаборатория организации ресторанного дела. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий лабораторного и 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; Переносной ноутбук; Переносной проектор; Переносной экран; Шкаф со стеклянной и керамической посудой; Шкафы; Мягкая мебель; Ресторанный инвентарь; Столешница с раковиной; Холодильник; 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 обучающиеся оказываются вовлеченными в процесс познания, они имеют возможность понимать и рефлексировать по поводу того, что они знают и думают.

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)».

БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА

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

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов		
	Текущий Контроль (устный опрос)	Контроль	Сумма баллов
Зачет с оценкой	30-70	20-30	60-100

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 устных опросов, премиальных и штрафных баллов.

Рейтинг студента по дисциплине складывается из оценки в рейтинговых баллах ответа на зачете с оценкой.

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

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

Текущий аудиторный контроль по дисциплине в течение семестра:

один ответ в устном опросе – до 2 рейтинговых баллов;

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 30 рейтинговых баллов.

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

Ответ студента может быть максимально оценен в 30 рейтинговых баллов.

Студент, по желанию, может сдать зачет с оценкой в формате «автомат», если его рейтинг за семестр, с учетом премиальных баллов, составил не менее:

- 60 рейтинговых баллов с выставлением оценки «удовлетворительно»;
- 70 рейтинговых баллов с выставлением оценки «хорошо»;
- 90 рейтинговых баллов с выставлением оценки «отлично»;

Рейтинговая оценка по дисциплине и соответствующая аттестационная оценка по шкале «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» при использовании формата «автомат», проставляется экзаменатором в зачетную книжку и зачетно-экзаменационную ведомость только в день проведения зачета с оценкой 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

Рейтинг по дисциплине у студента на зачете с оценкой 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 «неудовлетворительно».

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.

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 и г. Липецке
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 г. Елец.
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 средства для промежуточной аттестации

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,	<p>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;</p>	Этап формирования содержательно-теоретического базиса компетенции

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

		развития мучного и кондитерского производства	базис компетенции
--	--	-----------------------------------------------	-------------------

Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов:

Код компетенции	Этапы формирования компетенций	Показатель оценивания компетенции	Критерии и шкалы 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.	Утверждена и введена в действие решением кафедры	Протокол заседания кафедры № 5 от «22» января 2015 года	22.01.2015
2.	Утверждена на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, уровень прикладной бакалавриат, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015г. № 1332 и введена в действие решением кафедры	Протокол заседания кафедры № 6 от «25» февраля 2015 года	25.12.2015
3.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «22» февраля 2016 года	22.02.2016
4.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «24» февраля 2017 года	24.02.2017
5.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «20» февраля 2018 года	20.02.2018
6.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 5 от «16» января 2019 года	16.01.2019