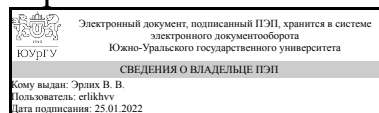


УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.О.31 Основы технологии на предприятиях питания
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

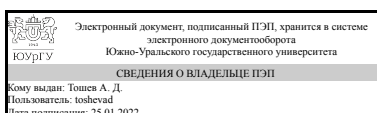
уровень Бакалавриат

форма обучения очная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

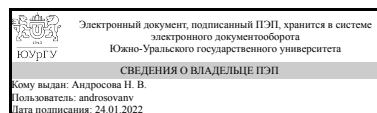
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

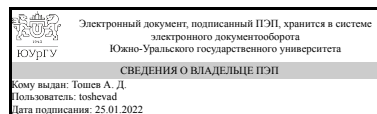
Разработчик программы,
старший преподаватель



Н. В. Андросова

СОГЛАСОВАНО

Руководитель направления
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

1. Цели и задачи дисциплины

Цель курса – формирование у студентов, учащихся прочных знаний по вопросам классификации, ассортимента, физико-химических и технологических свойств, пищевой ценности сырья, полуфабрикатов, их качества, оптимальных условий, способов и режимов хранения (тара, упаковочный материалы), выработка умения и навыков по оценке качества сырья, полуфабрикатов, а также определение пороков и дефектов.

Краткое содержание дисциплины

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-3 ПК-3 Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	Знает: - состав пищевых продуктов, роль отдельных компонентов в технологических процессах; - требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых изделий - основы технологии производства продукции общественного питания Умеет: - объяснять процессы, происходящие на различных стадиях производства продукции общественного питания Имеет практический опыт: - определения основных качественных показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также правильности проведения технологических процессов

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Нет	1.Ф.10 Упаковочные материалы и оборудование, 1.О.28 Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология, 1.О.33 Технология продукции общественного питания

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Нет

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 56,5 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		3	
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108	
<i>Аудиторные занятия:</i>	48	48	
Лекции (Л)	16	16	
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0	
Лабораторные работы (ЛР)	32	32	
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	51,5	51,5	
с применением дистанционных образовательных технологий	0		
Подготовка к лабораторным работам	16	16	
Подготовка к тестированию	25,5	25,5	
Подготовка к зачету	10	10	
Консультации и промежуточная аттестация	8,5	8,5	
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	экзамен	

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Основы технологии переработки зерна. Зерно и продукты его переработки: мука, крупы, макаронные изделия	6	2	0	4
2	Основы технологии плодово-овощной продукции. Плоды, овощи, грибы	6	2	0	4
3	Основы технологии молока и молочных продуктов. Молоко и продукты его переработки: кисломолочные продукты, масло коровье, сыры, молочные консервы	6	2	0	4
4	Основы технологии мяса и мясопродуктов. Мясо и продукты его переработки: кусковые полуфабрикаты, колбасные изделия, копчености, мясные консервы.	6	2	0	4
5	Основы технологии рыбы и гидробионтов.	4	2	0	2
6	Основы технологии пищевых жиров.	4	2	0	2
7	Основы технологии крахмала, сахара, меда	5	1	0	4
8	Основы технологии вкусовых продуктов.	6	2	0	4
9	Основы технологии яиц и яичных продуктов	5	1	0	4

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Строение и химический состав зерна различных злаков. Переработка зерна в муку и зерно: технологические этапы, промежуточные и конечные продукты, пищевая ценности получаемых продуктов. Классификация круп и муки. Макароны изделия: технология производства, классификация, пищевая	2

		ценность. Использование продуктов переработки зерна в общественном питании.	
2	2	Разнообразие плодов, их классификация, строение, пищевая ценность. Использование плодов в общественном питании.	1
3	2	Разнообразие овощей и грибов, их классификация и пищевая ценность, использование в общественном питании.	1
4	3	Значение молока в питании человека, химический состав молока, его первичная и вторичная обработка. Показатели безопасности молока. Классификация молока, требования к его качеству, использование в общественном питании. Кисломолочные продукты: значение в питании человека, схемы получения, микрофлора, классификация.	1
5	3	Масло коровье: химический состав, получение, классификация, использование в общественном питании, дефекты. Сыры: химический состав, способы получения, классификации, особенности производства сыров с плесенью, использование сыров в общественном питании.	1
5	4	Мясо убойных животных: химический состав, этапы убоя, процессы созревания мяча и его порчи, основные изменения в мышечной ткани мяса и их важность для дальнейшего его использования в общественном питании. Разделка туши на отруба, кусковые полуфабрикаты. Клеймение мяса. Характеристика субпродуктов.	1
6	4	Разнообразие колбасных изделий, копченостей и мясных консервов. Пищевая ценность, классификация, способы производства.	1
7	5	Химический состав, пищевая ценности, классификация различных видов рыб. Разделка рыбы.	1
8	5	Разнообразие, пищевая ценность, классификация гидробионтов. Икра: классификация, пищевая ценность.	1
9	6	Животные и растительные жиры: использование в общественном питании, различия в физико-химических свойствах. Получение пищевых жиров, пищевая ценность, классификация.	2
10	7	Крахмал: сырье для получения крахмала, схемы получения, химический состав, использование в общественном питании. Сахар: сырье для получения сахара, схемы получения, химический состав, использование в общественном питании. Мед: процесс выработки меда пчелами, физико-химические свойства меда, его применение в общественном питании.	1
11	8	Разнообразие вкусовых продуктов: химический состав, способы получения чай, кофе, слабо- и алкогольных напитков, их использование в технологии общественного питания.	2
12	9	Яйца: строение, классификация, пороки яиц, подготовка яиц на предприятиях общественного питания, технологические свойства белка куриных яиц. Яичные продукты: меланж, яичный порошок, сухой яичный белок и желток.	1

5.2. Практические занятия, семинары

Не предусмотрены

5.3. Лабораторные работы

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	Кол-во часов
1	1	Оценка качества продуктов переработки зерна	4
2	2	Оценка качества плодово-овощной продукции	4
3	3	Оценка качества продуктов переработки молока	4
4	4	Оценка качества мясopодуlктов	4

5	5	Оценка качества продуктов переработки рыбы	2
6	6	Оценка качества пищевых жиров	2
7	7	Оценка качества крахмала, сахара, меда	4
8	8	Оценка качества вкусовых продуктов	4
9	9	Оценка качества яиц и яичных продуктов	4

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Подготовка к лабораторным работам	ОЛ, ДЛ	3	16
Подготовка к тестированию	ОЛ, ДЛ	3	25,5
Подготовка к зачету	ОЛ, ДЛ	3	10

6. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	3	Текущий контроль	Тест №1	0,1	10	Тест содержит 10 вопросов, время на прохождение - 10 минут. Попыток - 2. Тест считается пройденным, если количество правильных ответов составляет 60%. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	экзамен
2	3	Текущий контроль	Тест №2	0,1	10	Тест содержит 10 вопросов, время на прохождение - 10 минут. Попыток - 2. Тест считается пройденным, если количество правильных ответов составляет 60%. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	экзамен
3	3	Текущий контроль	Тест №3	0,1	10	Тест содержит 10 вопросов, время на прохождение - 10 минут. Попыток - 2. Тест считается пройденным, если количество правильных ответов составляет 60%. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной	экзамен

						деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	
4	3	Текущий контроль	Тест №4	0,1	10	Тест содержит 10 вопросов, время на прохождение - 10 минут. Попыток - 2. Тест считается пройденным, если количество правильных ответов составляет 60%. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	экзамен
5	3	Текущий контроль	Тест №5	0,1	10	Тест содержит 10 вопросов, время на прохождение - 10 минут. Попыток - 2. Тест считается пройденным, если количество правильных ответов составляет 60%. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	экзамен
6	3	Текущий контроль	Тест №6	0,1	10	Тест содержит 10 вопросов, время на прохождение - 10 минут. Попыток - 2. Тест считается пройденным, если количество правильных ответов составляет 60%. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	экзамен
7	3	Бонус	Бонус-рейтинг	-	10	Бонус-рейтинг начисляется студенту за посещаемость и работу на лекционных занятиях. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	экзамен
8	3	Текущий контроль	Лабораторные работы	0,1	10	Защита лабораторных работ состоит в сдаче оформленного отчета по результатам работы и ответов на контрольные вопросы в конце каждой лабораторной работы. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	экзамен
9	3	Промежуточная аттестация	Экзамен	-	20	Экзамен проводится по билетам, в билете 2 вопроса. Экзамен считается пройденным, если количество баллов больше или равно 60%. Возможно выставления экзамена по результатам текущего контроля, при условии, что за весь семестр обучения студент набрал 60 баллов и выше. При оценивании результатов мероприятия используется	экзамен

					балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).	
--	--	--	--	--	---	--

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
экзамен	Экзамен проводится по билетам, в билете 2 вопроса. Экзамен считается пройденным, если количество баллов больше или равно 60%. Возможно выставления экзамена по результатам текущего контроля, при условии, что за весь семестр обучения студент набрал 60 баллов и выше. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК-3	Знает: - состав пищевых продуктов, роль отдельных компонентов в технологических процессах; - требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых изделий - основы технологии производства продукции общественного питания	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПК-3	Умеет: - объяснять процессы, происходящие на различных стадиях производства продукции общественного питания	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПК-3	Имеет практический опыт: - определения основных качественных показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также правильности проведения технологических процессов									+

Фонды оценочных средств по каждому контрольному мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Технология продукции общественного питания [Текст] Т. 1 Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания" : в 2 т. А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - М.: Мир, 2007. - 349, [2] с. ил.
2. Технология продукции общественного питания [Текст] Т. 2 Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания": в 2 т. А. С. Ратушный, Б. А.

Баранов, Н. И. Ковалев и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - М.: Мир, 2007. - 413, [2] с. ил.

б) *дополнительная литература:*

Не предусмотрена

в) *отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:*

Не предусмотрены

г) *методические указания для студентов по освоению дисциплины:*

1. Технология продукции общественного питания. Физико-химические процессы [Текст] : метод. указания / Е. И. Щербакова ; под ред. А. Д. Тошева ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. питания ; ЮУрГУ

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Технология продукции общественного питания. Физико-химические процессы [Текст] : метод. указания / Е. И. Щербакова ; под ред. А. Д. Тошева ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. питания ; ЮУрГУ

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Технология производства муки: курс лекций https://e.lanbook.com/book/134815
2	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие Ковалева О. А., Здравова Е. М., Киреева О. С., Яркина М. В., Поповичева Н. Н. https://e.lanbook.com/book/160134
3	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Дацун В.М., Ким Э.Н., Левочкина Л.В. Водные биоресурсы. Характеристика и переработка https://e.lanbook.com/book/169080
4	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе https://e.lanbook.com/book/168463

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лекции	203 (5)	Компьютер, телевизор