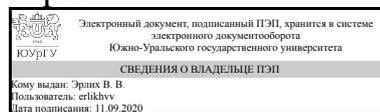


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**дисциплины В.1.15 Сырье и материалы общественного питания
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания**

уровень бакалавр тип программы Прикладной бакалавриат

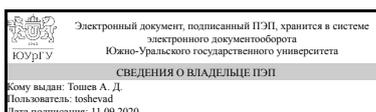
профиль подготовки

форма обучения заочная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

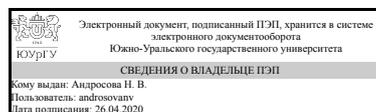
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 12.11.2015 № 1332

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



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
старший преподаватель



Н. В. Андросова

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 (ЗУНы)
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Знать: способы осуществления технологического контроля качественных характеристик сырья общественного питания
	Уметь: проводить технологический контроль сырья общественного питания, проводить необходимые расчеты, правильно интерпретировать полученные результаты
	Владеть: методами проведения технологического контроля,
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	Знать: классификацию и основные характеристики технических средств для определения качественных характеристик сырья общественного питания
	Уметь: выполнять полный комплекс работ с использованием технических средств, правильно интерпретировать показания измерительных приборов
	Владеть: навыками работы на основных технических средствах, используемых при анализе качества сырья общественного питания

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Б.1.14 Биохимия	В.1.10 Технология продукции общественного питания

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

Дисциплина	Требования
Б.1.14 Биохимия	знать строение, классификацию, физические и химические свойства, механизмы взаимодействия друг с другом основных

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч.

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		4	
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108	
<i>Аудиторные занятия:</i>	12	12	
Лекции (Л)	8	8	
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	4	4	
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	96	96	
Подготовка к практическим занятиям	16	16	
Подготовка к зачету	30	30	
Подготовка к тестированию	50	50	
Вид итогового контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Понятие сырья в технологии продукции общественного питания, его классификация. Химический состав и основные показатели качества. Методы консервации сырья.	4	4	0	0
2	Зерно и продукты его переработки: мука, крупы, макаронные изделия	4	2	2	0
3	Плоды, овощи, грибы	4	2	2	0
4	Молоко и продукты его переработки: кисломолочные продукты, масло коровье, сыры, молочные консервы	0	0	0	0
5	Мясо и продукты его переработки: кусковые полуфабрикаты, колбасные изделия, копчености, мясные консервы.	0	0	0	0
6	Рыба, гидробионты, икра	0	0	0	0
7	Жиры	0	0	0	0
8	Крахмал, сахар, мед	0	0	0	0
9	Вкусовые продукты: чай, кофе, слабо- и алкогольные напитки, приправы и специи	0	0	0	0
10	Яйца и яичные продукты	0	0	0	0
11	Фальсификация сырья	0	0	0	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во
----------	-----------	---	--------

			часов
1	1	Понятие "сырье" в технологии общественного питания, его классификация. Химический состав сырья: белки, жиры, углеводы.	2
2	1	Химический состав сырья: витамины, микро- и макроэлементы, вода. Консервация: цели, классификация методов.	2
3	2	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. Макаaronные изделия: технология производства, классификация, пищевая ценность. Использование продуктов переработки зерна в общественном питании.	2
4	3	Разнообразие плодов, их классификация, строение, пищевая ценность. Использование плодов в общественном питании.	2

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	2	Определение технологических и качественных свойств круп	2
2	3	Определение технологических и качественных свойств картофеля	2

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС		
Вид работы и содержание задания	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц)	Кол-во часов
Подготовка к практическим работам	ОЛ, ДЛ	16
Подготовка к зачету	ОЛ, ДЛ	30
Подготовка к тестированию	ОЛ, ДЛ	50

6. Инновационные образовательные технологии, используемые в учебном процессе

Инновационные формы учебных занятий	Вид работы (Л, ПЗ, ЛР)	Краткое описание	Кол-во ауд. часов
Круглый стол	Практические занятия и семинары	Обсуждение темы: Фальсификация сырья и продуктов питания в формате круглого стола	2

Собственные инновационные способы и методы, используемые в образовательном процессе

Не предусмотрены

Использование результатов научных исследований, проводимых университетом, в рамках данной дисциплины: нет

7. Фонд оценочных средств (ФОС) для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

7.1. Паспорт фонда оценочных средств

Наименование разделов дисциплины	Контролируемая компетенция ЗУНы	Вид контроля (включая текущий)	№№ заданий
Все разделы	ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Зачет	Вопросы к зачету
Все разделы	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	Зачет	Вопросы к зачету
Зерно и продукты его переработки: мука, крупы, макаронные изделия	ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Тестирование	Вопросы к тесту 1
Плоды, овощи, грибы	ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Тестирование	Вопросы к тесту 2
Молоко и продукты его переработки: кисломолочные продукты, масло коровье, сыры, молочные консервы	ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Тестирование	Вопросы к тесту 3
Мясо и продукты его переработки: кусковые полуфабрикаты, колбасные изделия, копчености, мясные консервы.	ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	тестирование	вопросы к тесту 4
Рыба, гидробионты, икра	ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	тестирование	вопросы к тесту 5
Яйца и яичные продукты	ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	тестирование	вопросы к тесту 6
Все разделы	ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	подготовка и защита практических работ	Практические работы №1-2

7.2. Виды контроля, процедуры проведения, критерии оценивания

Вид контроля	Процедуры проведения и оценивания	Критерии оценивания
Зачет	Зачет проводится письменно по билетам, в билете 2 вопроса. Время для подготовки - 30 минут. После истечения времени, студент сдает работу, преподаватель проверяет правильность ответов, задает уточняющие вопросы. Зачет оценивается по системе: зачтено/не зачтено. Зачет может быть выставлен 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). Максимальное количество баллов – 20. Весовой коэффициент мероприятия – 0,2.	Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %
Тестирование	Тестирование проводится в течение семестра. Количество тестов - 6 (по шести разделам). В каждом тесте 10 вопросов, на выполнение теста отводится 10 минут. Для выполнения теста дается одна попытка, повторные попытки согласовываются с преподавателем. Тест оценивается исходя из достижения проходного балла по системе: тест пройдет/тест не пройден. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Максимальное количество баллов за каждый тест – 10. Весовой коэффициент мероприятия (за каждый тест) – 0,1.	Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %
подготовка и защита практических работ	Защита практических работ состоит в сдаче оформленного отчета по результатам работы и ответов на контрольные вопросы в конце каждой практической работы. Общее количество практических работ в семестре - 2. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Максимальный балл за каждую практическую работу - 10. Весовой коэффициент мероприятия (за каждую работу) - 0,1	Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %

7.3. Типовые контрольные задания

Вид контроля	Типовые контрольные задания
Зачет	
Тестирование	
подготовка и защита практических работ	

8. 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:

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:

2. 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 разработки	Наименование ресурса в электронной форме	Доступность (сеть Интернет / локальная сеть; авторизованный / свободный доступ)
1	Дополнительная литература	Технология производства муки: курс лекций	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Интернет / Авторизованный
2	Дополнительная литература	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.	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Интернет / Авторизованный
3	Дополнительная литература	Дацун В.М., Ким Э.Н., Левочкина Л.В. Водные биоресурсы. Характеристика и переработка	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Интернет / Авторизованный
4	Дополнительная литература	Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе	Электронно-библиотечная система	Интернет / Авторизованный

		издательства Лань	
--	--	-------------------	--

9. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых информационных справочных систем:

1. -Стандартинформ(бессрочно)

10. 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