

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
 образования
 «Сочинский государственный университет»



«31» 08 2021 г.

С.М.Романов



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УРиКОД

В.П. Ердакова

2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Введение в технологии питания

(указывается наименование дисциплины по учебному плану)

Шифр и направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация
 общественного питания

Квалификация (степень) выпускника

Бакалавр

(бакалавр, магистр, и т.п., согласно лицензии)

Профиль подготовки

Технологии ресторанного дела

(наименование программы бакалавриата/магистратуры/специалитета/аспирантуры)

Форма обучения

Заочная

(очная, заочная, очно-заочная)

Выпускающая кафедра

Сервис и индустрия питания

(название)

Кафедра-разработчик рабочей программы

Сервис и индустрия питания

(название)

Год набора

2021

Курс (ЗФО)	Трудоем- кость (час./зет.)	Лекцион. занятий, (час.)	Практич. занятий, (час.)	Лаборат. занятий, (час.)	СРС, (час.)	КР/КП	Форма промежуточного контроля (экз./зачет)
1	180/5	4		10	54	-	Зачет (4)
		4		10	90	-	Зачет с оценкой(4)
Итого:	180/5	8		10	144	-	Зачет, зачет с оценкой (8)

Сочи 2021 г.

Лист согласования рабочей программы дисциплины _____

(указывается наименование дисциплины)

Рабочую программу составил (и):

Зангиева Светлана Викторовна ,к.т.н.,доцент



Ф.И.О., ученое звание, подпись

Ф.И.О., ученое звание, подпись

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

Заведующий кафедрой
подпись



Ф.И.О.

Удотова О.А.

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует
библиотечному фонду СГУ:

Директор НОБ



подпись



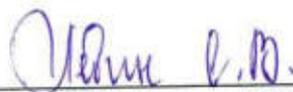
Ф.И.О.

Структура рабочей программы соответствует предъявляемым требованиям:

Отдел качества образования и
методического обеспечения



подпись



Ф.И.О.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 20__/20__ учебный год.
В программу внесены дополнения и (или) изменения:

(Указывается, в какой раздел программы внесены изменения, основания изменений, а также новая формулировка)

Заведующий кафедрой

подпись

Ф.И.О.

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины Введение в технологии питания является формирование компетенций, направленных на ознакомление будущих специалистов с квалификационной характеристикой инженера-технолога общественного питания, видами профессиональной деятельности, требованиями к профессиональной подготовленности, организацией учебной и самостоятельной работы студентов в вузе.

Задачи дисциплины:

- изучить технологические процессы производства продукции общественного питания;
- сформировать понимание необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- изучить методики создания новых рецептур кулинарных и кондитерских изделий с использованием новой техники и контроля качества продукции.
- научить практическим навыкам и умениям.

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Дисциплина относится к обязательной части учебного плана.

Таблица 1 – Дисциплины, участвующие в формировании компетенции

Код и наименование компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции
Универсальные компетенции	
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Основы проектной деятельности Математика Информатика Товароведение продовольственных товаров Индустриальные технологии и инновации в общественном питании Информационные технологии в общественном питании Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания Метрология, стандартизация и сертификация Технология разработки технической и технологической документации в общественном питании Документационное обеспечение и делопроизводство на предприятиях общественного питания Дегустационный анализ Физико-химические методы исследования свойств сырья и продуктов питания Ознакомительная практика Преддипломная практика

3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 2 – Компетенции и индикаторы их достижения

Компетенции и индикаторы их достижения		Результат обучения по дисциплине (показатели освоения компетенций)
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
Универсальные компетенции		
УК-1 Способе и осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Демонстрирует знание принципов сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач	Знать: принципы сбора, отбора и обобщения информации Уметь: решать профессиональные задачи Владеть: методиками системного подхода для решения профессиональных задач
	УК-1.2 Анализирует и систематизирует разнородные данные, оценивает эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности	Знать: процедуры анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности Уметь: анализировать и систематизировать разнородные данные Владеть: анализом и оценкой разнородных данных для принятия решений в профессиональной деятельности
	УК-1.3 Применяет навыки научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений	Знать: навыки научного поиска и практической работы с информационными источниками Уметь: применять навыки научного поиска и практической работы с информационными источниками Владеть: методами принятия решений

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.

4.1 Тематический план дисциплины

Таблица 3 – Распределение фонда времени по темам дисциплины

№ раздела, темы	Наименование темы (раздела) дисциплины	Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы			
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС
1.	Тема 1. Характеристика сырья для производства пищевых продуктов. Классификация продукции общественного питания .	25	1		4	20
2.	Тема 2. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания	30	2		4	24
3.	Тема 3. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов .	25	1		4	20
4.	Тема 4. Принципы составления рецептур на продукцию общественного питания	26	2		4	20
5.	Тема 5. Основные критерии и контроль качества продукции общественного питания	26	2		4	20
6.	Контрольные работы (1,2)	40				40
7.	Зачет	4				
8.	Зачет с оценкой	4				
ИТОГО:		180	8		20	144

4.1.1 Лекционные занятия

№	Наименование темы	Краткое содержание занятия
---	-------------------	----------------------------

п/п	дисциплины	
		1 курс
1.	Тема 1 Характеристика сырья для производства пищевых продуктов. Классификация продукции общественного питания .	Характеристика сырья растительного происхождения. Характеристика сырья животного происхождения. Требования к качеству сырья. Классификация продукции общественного питания по основным признакам: виду используемого сырья, способу кулинарной обработки, характеру потребления, назначению, термическому состоянию, консистенции.
2.	Тема 2 . Основные стадии технологического процесса производства продукции 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.
3.	Тема 3. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов	Способы и приемы, осуществляемые на стадии механической обработки сырья и производства полуфабрикатов. Химическая кулинарная обработка. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов. Основные, вспомогательные, комбинированные и электрофизические способы тепловой обработки. Понятие кулинарной готовности. Принципы построения рецептур на кулинарную продукцию.
4.	Тема 4. Принципы составления рецептур на продукцию общественного питания	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
5.	Тема 5. 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

4.1.1 Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование темы занятия	Краткое содержание занятия
		1 курс
1.	Лабораторная работа № 1 Определение хлебопекарных свойств муки.	Подготовка рабочего места.Отмывание клейковины.Определение количества и качества клейковины.Анализ результатов исследования.
2.	Лабораторная работа № 2 Определение качества хлебопекарных дрожжей.	Замешивание теста , подъемной силы дрожжей и анализ их пригодности для приготовления теста.
3.	Лабораторная работа № 3 Определение качества хлебобулочных изделий.	Определение пористости образцов хлебобулочных изделий и их соответствие стандарту.
4.	Лабораторная работа № 4 Определение качества макаронных изделий.	Определение времени варки макаронных изделий до готовности,определение сохранности формы и коэффициента увеличения массы.
5.	Лабораторная работа № 5 Органолептическая оценка дополнительного сырья.	Оценка сахара-песка: вкус,цвет,запах, растворимость в воде,размер кристаллов. Оценка фруктово-ягодного пюре : цвет,запах,вкус. Оценка какао-бобов : цвет, вкус, запах, количество примесей , форму , массу 100 зерен.
6.	Лабораторная работа № 6 Органолептическая оценка качества кондитерских изделий.	Оценка вкуса,цвета, запаха,формы

4.1.3 Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Вид СРС
1.	Тема 1 Характеристика сырья для производства пищевых продуктов. Классификация продукции общественного питания .	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка к зачету.
2.	Тема 2 . Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка к зачету.
3.	Тема 3. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка к зачету.
4.	Тема 4. Принципы составления рецептов на продукцию общественного питания	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка к зачету.

5.	Тема 5. Основные критерии и контроль качества продукции общественного питания	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка к зачету.
6.	Контрольная работа (1,2)	Выполнение контрольной работы

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

4.2.1 литература

1. Австриевских А.Н. Продукты здорового питания. Новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения [Электронный ресурс] / А.Н. Австриевских, А.А. Вековцев, В.М. Позняковский. – Электрон. текстовые данные. – Саратов: Вузовское образование, 2014. – 428 с. – 2227-8397. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/5584.html>, по паролю. – Загл. с экрана.

2. Никифорова Т.А. Введение в технологии производства продуктов питания. Часть 1 [Электронный ресурс] : конспект лекций / Т.А. Никифорова, Е.В. Волошин. – Электрон. текстовые данные. – Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015. – 136 с. – 978-5-7410-1211-6. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52317.html>, по паролю. – Загл. с экрана

3. Ратушный А. С. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. – Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. – 240 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1016432>, по паролю. – Загл. с экрана.

4. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : практикум / под ред. Л.П. Липатовой. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. – 376 с., [8] с. цв. ил. – (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/983545>, по паролю. – Загл. с экрана.

5. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания. [Электронный ресурс] / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - Москва : Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/513905>, по паролю. – Загл. с экрана.

6. Тамова М. Ю. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач [Электронный ресурс] : учебное пособие / Джабоева А.С., Тамова М.Ю. - Москва : Магистр, ИНФРА-М, 2018. - 256 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/942765>, по паролю. – Загл. с экран

7. Бобренева, И. В. Функциональные продукты питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. В. Бобренева. – Электрон. текстовые данные. – Санкт-Петербург : Интермедия, 2012. – 180 с. – 978-5-4383-0013-7. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/30216.html>, по паролю. – Загл. с экрана.

8. Забодалова Л.А. Научные основы создания продуктов функционального назначения [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Л.А. Забодалова. – Электрон. текстовые данные. – Санкт-Петербург : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015. – 84 с. – 2227-8397. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67818.html>, по паролю. – Загл. с экрана.

9. Романова Н.К. Технология продукции общественного питания. Изменение пищевых веществ в процессе кулинарной обработки [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Н.К. Романова, С.В. Китаевская. – Электрон. текстовые данные. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010. – 67 с. – 978-5-7882-1022-3. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/63501.html>, по паролю. – Загл. с экрана

4.2.3 Учебно-методические материалы и пособия, нормативные документы.

Нормативные акты

4.2.4 Программное обеспечение, Интернет-ресурсы, электронные библиотечные системы

Студентам обеспечивается доступ к базам данных и библиотечным фондам университета. СГУ обеспечивает оперативный обмен информацией с отечественными и зарубежными вузами и организациями с соблюдением требований законодательства Российской Федерации об интеллектуальной собственности и международных договоров Российской Федерации в области интеллектуальной собственности, а также доступ обучающихся к информационным справочным и поисковым системам.

В частности, обеспечивается доступ к следующим ресурсам:

1. Электронная библиотека Сочинского государственного университета [Электронный ресурс] : база данных. – Электрон. дан. – Сочи, [2017-]. – Режим доступа: <http://lib.sutr.ru/>, свободный. – Загл. с экрана.

2. Электронно-библиотечные и справочно-правовые системы:

IPRbooks [Электронный ресурс] : электронно-библиотечная система / ЭБС IPRbooks ; ООО «Ай Пи Эр Медиа», электронное периодическое издание «www.iprbookshop.ru». – Электрон. дан. – Саратов, [2010-]. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>, по паролю. – Загл. с экрана.

Znanium.com [Электронный ресурс] : электронно-библиотечная система / ЭБС Znanium.com, ООО «Научно-издательский центр Инфра-М». – Электрон. дан. – Москва, [2011-]. – Режим доступа: <http://znanium.com/>, по паролю. – Загл. с экрана.

КонсультантПлюс [Электронный ресурс] : справочно-правовая система /Компания «КонсультантПлюс». – Москва, [1997-]. – Режим доступа: локальная сеть СГУ, по паролю. – Загл. с экрана.

3. Образовательные и научные ресурсы со свободным доступом.

КиберЛенинка [Электронный ресурс] : научная электронная библиотека открытого доступа / ООО «Итеос». – Электрон. дан. – Москва, [2014-]. – Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/>, свободный. – Загл. с экрана.

eLIBRARY.RU [Электронный ресурс] : научная электронная библиотека / Компания «Научная электронная библиотека» (eLIBRARY.RU). – Электрон. дан. – Москва, [2000-]. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/>, требуется регистрация. – Загл. с экрана.

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует библиотечному фонду СГУ

4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине

Для оценки сформированности компетенций разрабатываются оценочные средства по дисциплине.

Форма и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в фонде оценочных средств, который является отдельным документом.

Оценочные средства по дисциплине содержат:

- материалы для текущего контроля оценки знаний по дисциплине;
- материалы для промежуточного контроля оценки знаний по дисциплине.

Вопросы к зачету по дисциплине

1. Какое продовольственное сырье и пищевые продукты не допускаются к приемке для использования на предприятиях общественного питания?
2. Каковы основные правила транспортирования пищевых продуктов?
3. В чем заключаются требования к оборудованию продовольственного склада предприятия общественного питания?
4. При какой температуре и влажности воздуха хранят овощи, сухие продукты, мясо, рыбу, молочно-жировые продукты?
5. Как называется конечный продукт механической и гидромеханической обработки сырья на предприятиях общественного питания?
7. Какие санитарно-гигиенические и технологические принципы положены в основу деления продуктов общественного питания на кулинарную продукцию и мучные кондитерские и булочные изделия?
8. Какие полуфабрикаты вырабатывают и используют на предприятиях общественного питания?
9. Назовите холодные и горячие закуски, составляющие ассортимент предприятий общественного питания.
10. Как классифицируют супы и соусы, приготовляемые на предприятиях общественного питания?
11. Как классифицируют сладкие блюда и напитки, приготовляемые на предприятиях общественного питания?
12. Какой ассортимент кулинарных изделий вырабатывают предприятия общественного питания?
13. Какие способы передачи тепла продукту применяют в процессе тепловой кулинарной обработки?
14. В чем сущность поверхностного (контактного) способа нагрева пищевых продуктов?
15. Назовите способы варки продуктов и области их применения на предприятиях общественного питания.
16. Зачем необходимо поддерживать режим тихого кипения при варке продуктов в жидкой среде?

17. Как изменяется температура варочной среды в процессе приготовления многокомпонентных супов? Как это влияет на продолжительность приготовления супов?
18. Перечислите теплофизические параметры варки продуктов в среде влажного насыщенного водяного пара.
19. Чем отличается варка припусканием и тушением от других способов варки?
20. Из каких основных разделов состоят сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания?

Вопросы к зачету с оценкой :

1. В чем заключаются основные принципы построения рецептуры на блюдо или кулинарное изделие?
2. Для чего нужны нормативы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции, содержащиеся в сборниках рецептов?
3. Какую роль играют технологические инструкции в обеспечении качества продукции общественного питания?
4. Расскажите об основных положениях стандартов предприятия (СТП) на продукцию общественного питания?
5. Что включает в себя понятие пищевой ценности продукции общественного питания?
6. Для чего служат нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии?
7. Чем обусловлена биологическая ценность белков?
8. Может ли снижаться пищевая ценность жиров при их хранении и тепловой кулинарной обработке?
9. В чем заключается сущность органолептической оценки качества продукции общественного питания?
10. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий, их назначение и содержание.
11. Термины и определения, применяемые в технологии производства продукции общественного питания.
12. Вспомогательные способы кулинарной обработки пищевых продуктов.
13. Органолептическая оценка: показатели и методы их определения
14. Нормативные документы.
15. Анализ приводимой информации в Сборниках рецептов.
16. ГОСТы.
17. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий, их назначение и содержание.
18. Вспомогательные способы кулинарной обработки мясных продуктов.
19. Вспомогательные способы кулинарной обработки рыбных и не рыбных продуктов моря
20. Вспомогательные способы кулинарной обработки овощей
21. Органолептическая оценка: показатели и методы их определения.
22. Нормативное обоснование продукции общественного питания.
23. Сборники рецептов и их роль в качестве вырабатываемой продукции.
24. Анализ интернет ресурсов по предлагаемой кулинарной продукции различными предприятиями быстрого питания
25. Основные критерии безопасности продукции общественного питания.
26. Виды жиров рекомендуемые включать в состав пищевого рациона
27. Показатели степени усвояемости белков
28. Современный контроль качества продукции в ПБО.

4.4 Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине «Введение в технологии питания» определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а так же с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с

ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

5 УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины

Дисциплина «Введение в технологии питания» изучается на протяжении I семестра по заочной форме обучения и завершается зачетом с оценкой. В ходе обучения основными видами учебных занятий являются лекции и лабораторные занятия. В ходе лекций рассматриваются основные понятия тем, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовки к лабораторным занятиям.

В ходе лабораторных занятий углубляются и закрепляются знания по ряду рассмотренных на лекциях вопросов, развиваются профессиональные навыки инженера-технолога общественного питания.

При подготовке к лабораторному занятию студент должен уяснить цели и задачи работы с предлагаемыми источниками литературы в пределах исследуемой проблематики.

Методические рекомендации по подготовке студентов к лабораторным занятиям. Для лучшего усвоения и закрепления материала по данной дисциплине студентам необходимо научиться работать с обязательной и дополнительной литературой. Изучение дисциплины предполагает отслеживание публикаций в периодических изданиях и работу с Internet.

При подготовке к лабораторным занятиям студенты должны изучить рекомендованную литературу, ответить на вопросы и выполнить все задания для самостоятельной работы. При подготовке целесообразно на основе изучения рекомендованной литературы выписать в конспект основные категории и понятия по учебной дисциплине, подготовить развернутые планы ответов и краткое содержание выполненных заданий.

Методические рекомендации студентам по организации самостоятельной работы по изучению литературных источников.

При организации самостоятельной работы, следует обратить особое внимание на регулярность изучения основной и дополнительной литературы. В период изучения литературных источников необходимо так же вести конспект. В случае затруднений необходимо обратиться к преподавателю за разъяснениями.

Методические рекомендации студентам по подготовке докладов.

При подготовке к докладу по теме, указанной преподавателем, студент должен ознакомиться с литературой, а также с последними публикациями по этой тематике в сети Интернет. Необходимо подготовить текст доклада и иллюстративный материал в виде презентации. Доклад должен включать введение, основную часть и заключение. На доклад отводится 7-10 минут учебного времени. Он должен быть научным, конкретным, определенным, глубоко раскрывать проблему и пути ее решения.

5.2 Организация самостоятельной работы студента по дисциплине

Самостоятельная внеаудиторная работа по курсу включает изучение учебной и научной литературы, повторение лекционного материала, подготовку к лабораторным занятиям, выполнение контрольных работ, а также подготовку к текущему и итоговому контролю. Лабораторные занятия предусматривают совершенствование навыков работы с использованием методик для проведения исследований. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и лабораторных занятиях, должны быть изучены бакалаврами в ходе самостоятельной работы. Контроль самостоятельной работы бакалавров над учебной программой курса осуществляется в ходе занятий методом устного опроса или ответов на вопросы тем. В ходе самостоятельной работы каждый бакалавр обязан прочитать основную и по возможности дополнительную литературу по изучаемой теме. Обучающийся должен готовиться к предстоящему лабораторному занятию по всем, обозначенным в программе вопросам. Не проясненные (дискуссионные) в ходе самостоятельной работы вопросы следует выписать в конспект лекций и впоследствии прояснить их на занятиях.

Самостоятельная работа выполняется студентом по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия.

Видами заданий для внеаудиторной самостоятельной работы студента выступают:

для овладения знаниями:

- чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы);
- составление плана текста;
- конспектирование текста;
- выписки из текста;
- работа со словарями и справочниками;
- использование компьютерной техники и Интернета и др. при выполнении творческих домашних заданий.

для закрепления и систематизации знаний:

- работа с конспектом лекций (обработка текста);
- повторная работа над учебным материалом (электронного учебника, первоисточника, дополнительной литературы);
- составление плана и тезисов ответа на вопросы промежуточного контроля;
- решение практических заданий в рабочей тетради;
- аналитическая обработка текста (аннотирование, конспект-анализ и др.);
- подготовка докладов по творческим заданиям

для формирования умений и навыков:

- решение задач и упражнений в рабочей тетради по темам;
- подготовка к лабораторным работам.

Проработка вопросов, выносимых на самостоятельное изучение состоит в изучении, конспектировании и анализе литературных источников.

5.3 Образовательные технологии

Преподавание дисциплины ведется с применением элементов следующих видов образовательных технологий: традиционного (объяснительно-иллюстративного) и развивающего (проблемного) обучения: 1) чтение лекций с применением аудиовизуальных технических средств; 2) проведение лабораторных занятий с обсуждением вопросов лекции, решением проблемных ситуаций.

Преподавание дисциплины ведется с применением:

1. Информационных технологий: использование электронных образовательных ресурсов (электронный конспект) при подготовке к лекциям и практическим работам;
2. Привлечением нормативных правовых источников, материалов исследований и периодической научной печати;
3. Интерактивных технологий: разбор конкретных ситуаций.

Методами изучения дисциплины являются: чтение лекций с разбором проблемных ситуаций, организация дискуссий при разборе конкретных ситуаций, самостоятельное изучение вопросов по темам дисциплины. Способами изучения дисциплины являются: участие студентов в решении проблем при прослушивании лекций, подготовка к лабораторным занятиям, участие в дискуссии при обсуждении проблемных ситуаций.

Индивидуальные задания выполняются с целью расширения и углубления изучаемого материала на основе патентного поиска информации. Темы индивидуальных заданий выдаются отдельно каждому студенту. По результатам выполнения которых студенты выступают с докладами на занятиях.

5.4 Особенности преподавания дисциплины

В целях максимального усвоения дисциплины используются следующие технологии обучения:

- Лекция - учебное занятие, составляющее основу теоретического обучения и дающее систематизированные основы научных знаний по дисциплине, раскрывающее состояние и перспективы развития соответствующей области науки и техники, концентрирующее внимание обучающихся на наиболее сложных, узловых вопросах, стимулирующее их познавательную деятельность и способствующее формированию творческого мышления.
- Практическая работа - совместная деятельность студентов в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением полномочий и ответственности.
- Самостоятельная работа студента, предусматривает выполнение работы - задание, которое требует от студента воспроизведения и/или обработки полученной ранее информации в форме, определяемой преподавателем, и требующей, как правило, творческого подхода.
- Преподавание дисциплины опирается на современный подход к обучению и ориентируется на внесение в процесс обучения новизны, обусловленной особенностями динамики развития жизни и деятельности, спецификой различных технологий обучения и потребностями личности, общества и государства в выработке у обучаемых социально полезных знаний, убеждений, черт и качеств характера, отношений и опыта поведения.

Проведение всех видов занятий при преподавании дисциплины, проведение консультаций, промежуточная и текущая аттестация возможна с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

5.5 Материально-техническое обеспечение дисциплины

5.5.1. Лекционные занятия : Специализированная мебель, технические средства и наборы демонстрационного оборудования для представления учебной информации: столы и стулья, рабочее место преподавателя, доска меловая, интерактивная доска, проектор, ноутбук.

5.5. 2. Практические занятия: компьютерный класс, презентационная техника (проектор, экран, компьютер/ноутбук, ...), пакеты программного обеспечения (ПО) общего назначения (текстовые редакторы, графические редакторы, ...), специализированное ПО.

5.5.3. Мультимедийные средства: учебные видео по темам.

5.5.4. Стандартное лицензионное программное обеспечение

Microsoft Windows. Kaspersky Endpoint Security, LibreOffice .

19.03.04.Технология продукции и организация общественного питания

бакалавриат

Профиль «Технологии ресторанного дела»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Введение в технологии питания

обязательная дисциплина

форма обучения -заочная

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	5/180
Цель изучения дисциплины	Формирование компетенций, направленных на ознакомление будущих специалистов с квалификационной характеристикой инженера-технолога общественного питания, видами профессиональной деятельности, требованиями к профессиональной подготовленности, организацией учебной и самостоятельной работы студентов в вузе
Содержание дисциплины	Тема 1. Характеристика сырья для производства пищевых продуктов. Классификация продукции общественного питания. Тема 2 . Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания . Тема 3. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов Тема 4. Принципы составления рецептур на продукцию общественного питания . Тема 5. Основные критерии и контроль качества продукции общественного питания.
Формируемые компетенции (коды)	УК-1
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	УК-1.1 Демонстрирует знание принципов сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач УК-1.2 Анализирует и систематизирует разнородные данные, оценивает эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности УК-1.3 Применяет навыки научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений
Образовательные технологии	Практические работы, лекции, срс
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой, зачет