МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

АЗОВО-ЧЕРНОМОРСКИЙ ИНЖЕНЕРНЫЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ» В Г. ЗЕРНОГРАДЕ

Бутенко Александр Федорович
Подписано цифровой подписью: Бутенко Александр Федорович
Дата: 2024.04.18 09:44:16 +03'00'

УТВЕРЖДАЮ
Директор
_____**А.Ф. Бутенко**

«18 » апреля 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Дисциплины Б1.В.01 «Введение в технологию продуктов питания»

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль подготовки «Технология продуктов общественного питания»

Факультет «Инженерно-технологический»

Кафедра «Технологии и средства механизации АПК»

Форма обучения очная, заочная

Квалификация выпускника – бакалавр

Зерноград – 2024

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1. ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. Приказ № 1041.

2. Учебный план по профилю подготовки «Технология продуктов общественного питания» (год начала подготовки 2024) одобренный Ученым советом Азово-Черноморского инженерного института ФГБОУ ВО Донской ГАУ.

Протокол № 7 от «29» февраля 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Введение в технологию продуктов питания» одобрена на заседании кафедры «Технологии и средства механизации АПК».

Протокол №10 от «21» марта 2024 г.

Заведующий кафедрой
к.т.н., доцент Т.Н. Толстоухова

Рабочая программа учебной дисциплины «Введение в технологию продуктов питания» рекомендована к использованию в учебном процессе на заседании методической комиссии по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» инженерно-технологического факультета.

Протокол №4 от «28» марта 2024 г.

Председатель методической комиссии
к.т.н., доцент Т.Н. Толстоухова

Разработчик:
к.т.н., доцент И.В. Назаров

Содержание

1. Вводная часть…….…… 4
1.1. Цели освоения учебной дисциплины……..... 4
1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП ……..... 4
1.3 Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесённые с индикаторами достижения компетенций…….. 5
2. Основная часть……..... 6
2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы…….... 6
2.2. Содержание учебной дисциплины ……..... 8
2.2.1. Разделы (модули) учебной дисциплины, виды учебной деятельности и формы контроля…….. 10
2.2.2. Лабораторный практикум……..... 12
2.2.3. Практические занятия …….…….. 14
2.3. Самостоятельная работа студента……..….. 16
3. Образовательные технологии…….…… 17
4. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и результатов освоения учебной дисциплины ……..……..…. 18
4.1. Виды контроля и аттестации, формы оценочных средств……..… 20
4.2. Примерные темы курсовых работ ……...…… 20
4.3. Примерные темы рефератов …….……... 20
4.4. Тесты текущего контроля……..… 20
4.4.1. Ключи к тестам……..... 20
4.5. Тесты промежуточного контроля…… 20
4.5.1. Ключи к тестам……..... 20
4.6. Примерные задания промежуточного контроля ……. 20
4.7. Вопросы к зачёту…….…….……. 22
5. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной дисциплины… 24
5.1. Основная литература…….…… 24
5.2. Дополнительная литература……..… 25
5.3. Базы данных, информационно-справочные, поисковые системы и другие Интернет-ресурсы ..……. 26
5.4. Требования к программному обеспечению учебного процесса……... 27
5.5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся ……..…… 27
6. Материально-техническое обеспечение дисциплины……..... 28
7. Методические указания для обучающихся по освоению учебной дисциплины.... 29
Приложение 1 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации……..……
Приложение 2 Лист переутверждения рабочей программы дисциплины……

1. ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

1.1 Цели освоения учебной дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Введение в технологию продуктов питания» является ознакомление студентов с основами будущей профессии, ролью и значением общественного питания в общественном производстве. Дать студентам систематизированные знания научно-теоретических основ технологии производства продукции общественного питания, качественных изменений обрабатываемого сырья, полуфабрикатов и кулинарных изделий.

Задачами дисциплины являются:

– формирование у студентов теоретических знаний основ технологии производства продукции общественного питания;

– формирование у студентов теоретических знаний физико-химических, коллоидных, химических, биохимических и микробиологических процессов, определяющих свойства и качество готового продукта.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Введение в технологию продуктов питания» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений.

Изучение данной дисциплины базируется на освоении студентами дисциплин: «Органическая химия (школьный курс)», «Неорганическая химия (школьный курс). Освоение данной дисциплины необходимо для качественного освоения дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий», «Организация и управление предприятиями общественного питания».

1.3 Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесённые с индикаторами достижения компетенций

Изучение дисциплины направлено на формирование общепрофессиональных компетенций, не

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
ПК- 2	Способностью владения методами подбора, расчета и эксплуатации технологического оборудования для переработки и хранения продуктов питания	ПК-2.2 Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции. Уметь: производить необходимые материальные и технологические расчеты. Владеть: навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов.

2. Основная часть

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Очная форма обучения

Вид работы		Всего часов	Семестр № 1
1		2	3
Аудиторные занятия (всего)		**64**	**64**
В том числе:			
Лекции (Л)		**32**	**32**
Практические занятия (ПЗ)		**16**	**16**
Семинары (С)		**–**	**–**
Лабораторные работы		**16**	**16**
Самостоятельная работа студента (СРС) (всего)		**44**	**44**
В том числе:			
Курсовой проект/работа (если предусмотрены)		**--**	**--**
Расчетная/Расчетно-графическая работа (если предусмотрены)		**–**	**–**
Реферат (если предусмотрены)		**–**	**–**
Эссе (если предусмотрены)		**–**	**–**
Самоподготовка: *(проработка конспектов лекций, материала учебных пособий и учебников, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, текущему контролю и т.д.)*		**44**	**44**
СРС в период промежуточной аттестации *(подготовка к экзамену)*		**–**	**–**
Вид промежуточной аттестации: Зачет (З) Зачет с оценкой (ЗО) Экзамен (Э)		**З**	**З**
ИТОГО:	часов	**108**	**108**
общая трудоемкость	зач. единиц	**3**	**3**

Заочная форма обучения

Вид работы		Всего часов	Семестр № 2
1		2	3
Аудиторные занятия (всего)		**12**	**12**
В том числе:			
Лекции (Л)		**4**	**4**
Практические занятия (ПЗ)		**4**	**4**
Семинары (С)		**–**	**–**
Лабораторные работы		**4**	**4**
Самостоятельная работа студента (СРС) (всего)		**92**	**92**
В том числе:			
Курсовой проект/работа (если предусмотрены)		**--**	**--**
Расчетная/Расчетно-графическая работа (если предусмотрены)		**–**	**–**
Реферат (если предусмотрены)		**–**	**–**
Эссе (если предусмотрены)		**–**	**–**
Самоподготовка: *(проработка конспектов лекций, материала учебных пособий и учебников, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, текущему контролю и т.д.)*		**92**	**92**
СРС в период промежуточной аттестации *(подготовка к зачету)*		**4**	**4**
Вид промежуточной аттестации: Зачет (З) Зачет с оценкой (ЗО) Экзамен (Э)		**З**	**З**
ИТОГО:	часов	**108**	**108**
общая трудоемкость	зач. единиц	**3**	**3**

2.2. Содержание учебной дисциплины (модуля)

Содержание разделов учебной дисциплины (модуля)

№ семестра	Наименование раздела (модуля) учебной дисциплины	Содержание раздела в дидактических единицах	Коды индикаторов достижения компетенций
1	2	3	4
1 (2)	**Модуль 1** – Введение в технологию продуктов питания.	Тема 1.1. Введение. Сведения о специализации «Технология продуктов общественного питания». Сфера деятельности молодого специалиста. Основные цели и задачи общественного питания. Эволюция, основные тенденции развития и особенности формирования российского рынка общественного питания. Предприятия «быстрого питания». Кофейни – перспективный сегмент ресторанного рынка. Франчайзинг как новая концепция развития сферы общественного питания. Тема 1.2. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика основных типов предприятий общественного питания. Классификация по производственно-торговому признаку. Классификация предприятий питания по типам. Основные классы предприятий общественного питания.	ПК-2.2
1 (2)	**Модуль 2** – Общие представления о технологии производства продукции общественного питания.	Тема 2.1 Классификация продукции общественного питания. Классификация продукции общественного питания по основным признакам: виду используемого сырья, способу кулинарной обработки, характеру потребления, назначению, термическому состоянию, консистенции. Тема 2.2. Ассортимент продукции вырабатываемой на предприятиях общественного питания. Кулинарная продукция. Готовая кулинарная продукция. Мучные кондитерские и булочные изделия. Тема 2.3. Основные способы кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов. Классификация способов кулинарной обработки. Характеристика механических, химических, биологических, тепловых способов кулинарной обработки. Виды нагрева. Тема 2.4. Физиологические основы рационального питания. Понятие о составе пищевых продуктов. Понятие о пищевой и биологической ценности продуктов. Понятие о балансе основных пищевых веществ в организме человека. Суточная потребность человека в основных пищевых веществах. Режим питания. Распределение пищи по отдельным рационам.	ПК-2.2

		Тема 2.5. Основы детского и диетического питания.	
1 (2)	**Модуль 3** – Оперативное планирование производства и технологическая документация	Тема 3.1. Виды услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания. Организация контроля качества и санитарно-эпидемиологического надзора. Тема 3.2. Основные виды нормативно-технической документации, термины и определения, применяемые в общественном питании.	ПК-2.2

2.2.1. Разделы учебной дисциплины (модуля), виды учебной деятельности и формы контроля

Очная форма обучения

№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу студентов (в часах)					Формы текущего контроля успеваемости (*по неделям семестра)*
		Л	ЛР	ПЗ	СРС	всего	
1	2	3	4	5	6	7	8
1	**Модуль 1** Введение в технологию продуктов питания	8	2	2	8	20	УО-1, ПР-2
	Модуль 2 – Общие представления о технологии производства продукции общественного питания.	22	12	14	28	76	УО-1, ПР-2
	Модуль 3 – Оперативное планирование производства и технологическая документация	2	2	–	8	12	УО-1, ПР-2
	Промежуточная аттестация						УО-2
ИТОГО:		32	16	16	44	108	

Заочная форма обучения

№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу студентов (в часах)					Формы текущего контроля успеваемости (*по неделям семестра)*
		Л	**ЛР**	**ПЗ**	**СРС**	**всего**	
1	2	3	4	5	6	7	8
4	**Модуль 1** Введение в технологию продуктов питания	1	1	1	26	29	УО-1
	Модуль 2 – Общие представления о технологии производства продукции общественного питания.	3	2	3	40	48	УО-1
	Модуль 3 – Оперативное планирование производства и технологическая документация	–	1	–	26	27	УО-1
	Промежуточная аттестация	–	–	–	–	4	УО-2
ИТОГО:		4	4	4	92	108	

** УО-1 – устный опрос (собеседование); УО-2 – зачёт*

2.2.2. Лабораторный практикум

Очная форма обучения

№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование лабораторных работ	Всего часов
1	**Модуль 1** – Введение в технологию продуктов питания	Л.Р.№ 1. Состав функциональных групп помещений предприятий общественного питания.	2
1	**Модуль 2** –. Теоретические основы технологических процессов производства продуктов питания	Л.Р.№ 2. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания.	2
		Л.Р.№ 3. Изменения основных пищевых веществ в процессе приготовления пищи.	2
		Л.Р.№ 4. Первичная и тепловая обработка круп.	2
		Л.Р.№ 5. Технология производства блюд для диетического и лечебно-профилактического питания.	2
		Л.Р.№ 6. Технология производства блюд для питания детей и подростков.	2
		Л.Р.№ 7. Механическая кулинарная обработка овощей.	2
1	**Модуль 3** – Оперативное планирование производства и технологическая документация	Л.Р.№ 8. Понятие о производственной программе, меню.	2
ИТОГО:			**16**

Заочная форма обучения

№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование лабораторных работ	Всего часов
2	**Модуль 1** – Введение в технологию продуктов питания	Л.Р.№ 1. Состав функциональных групп помещений предприятий общественного питания.	1
2	**Модуль 2** –. Теоретические основы технологических процессов производства продуктов питания	Л.Р.№ 2. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания.	2
2	**Модуль 3** – Оперативное планирование производства и технологическая документация	Л.Р.№ 2. Понятие о производственной программе, меню.	1
	ИТОГО:		**4**

2.2.3. Практические занятия

Очная форма обучения

№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование практических занятий	Всего часов
1	**Модуль 1** – Введение в технологию продуктов питания	ПЗ № 1. Должностные обязанности работников предприятий общественного питания.	2
1	**Модуль 2** – Теоретические основы технологических процессов производства продуктов питания	ПЗ № 2. Химический состав продуктов. Энергетическая, биологическая и пищевая ценность продуктов питания.	2
		ПЗ № 3. Требования к хранению пищевых продуктов.	2
		ПЗ № 4. Расчет естественной убыли пищевых продуктов при хранении.	2
		ПЗ № 5. Классификация продукции общественного питания.	2
		ПЗ № 6. Разработка структуры питания для различных групп потребителей.	2
		ПЗ № 7. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий.	2
		ПЗ № 8. Расчет количества отходов, массы нетто и брутто при механической обработке продуктов растительного происхождения.	2
1	**Модуль 3** – Оперативное планирование производства и технологическая документация		
ИТОГО:			**16**

Заочная форма обучения

№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование практических занятий	Всего часов
2	**Модуль 1** – Введение в технологию продуктов питания	ПЗ № 1.Должностные обязанности работников предприятий общественного питания.	1
2	**Модуль 2** –. Теоретические основы технологических процессов производства продуктов питания	ПЗ № 2. Химический состав продуктов. Энергетическая, биологическая и пищевая ценность продуктов питания.	2
		ПЗ № 3. Классификация продукции общественного питания.	1
2	**Модуль 3** – Оперативное планирование производства и технологическая документация		
ИТОГО:			**4**

2.3. Самостоятельная работа студента

Виды СРС:

Очная форма обучения

№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Виды СРС	Всего часов
1	2	3	4
1	**Модуль 1** – Введение в технологию продуктов питания	Подготовка к защите лабораторных и практических работ. Проработка конспекта лекций, работа с литературными источниками.	8
	Модуль 2 – Теоретические основы технологических процессов производства продуктов питания	Подготовка к защите лабораторных и практических работ. Проработка конспекта лекций, работа с литературными источниками.	28
	Модуль 3 – Оперативное планирование производства и технологическая документация	Подготовка к защите лабораторных работ. Проработка конспекта лекций, работа с литературными источниками.	8
ИТОГО часов в семестре:			44

Заочная форма обучения

№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Виды СРС	Всего часов
1	2	3	4
2	**Модуль 1** – Введение в технологию продуктов питания	Проработка конспекта лекций, изучение материала по учебникам и учебным пособиям	26
	Модуль 2 –. Теоретические основы технологических процессов производства продуктов питания	Проработка конспекта лекций, изучение материала по учебникам и учебным пособиям	40
	Модуль 3 – Оперативное планирование производства и технологическая документация	Проработка конспекта лекций, изучение материала по учебникам и учебным пособиям	26
ИТОГО часов в семестре:			92

3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Очная форма обучения

№ семестра	Виды учебной работы	Образовательные технологии	Особенности проведения занятий (индивидуальные/ групповые)
1	2	3	4
1	**Лекции** 1 – 9	Проблемное изложение, дискуссия, визуализация, мультимедийные лекции.	Групповое
	Лабораторные работы: 4 – 9	Решение производственных задач	Групповое
	Практические занятия: 1 – 9	Самостоятельное выполнение заданий	Групповое

Занятия в интерактивной форме в объеме:
– лабораторные работы – 18 часов.

Заочная форма обучения

№ семестра	Виды учебной работы	Образовательные технологии	Особенности проведения занятий (индивидуальные/ групповые)
1	2	3	4
2	**Лекции** 1, 2	Проблемное изложение, дискуссия, визуализация, мультимедийные лекции.	Групповое
	Лабораторные работы: 1, 2	Самостоятельное выполнение заданий	Групповое
	Практические занятия: 1, 2	Самостоятельное выполнение заданий	Групповое

Занятия в интерактивной форме в объеме:
лабораторные работы – 4 часа.

В исключительных случаях применяется электронное обучение и дистанционные образовательные технологии (ЭО и ДОТ), включая проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Реализация программы дисциплины с использованием ЭО и ДОТ осуществляется по усмотрению ведущего преподавателя с учетом технических возможностей обучающихся с использованием программных средств, обеспечивающих применение элементов ЭО и ДОТ в Институте, путем синхронного и асинхронного взаимодействия, к которым могут относиться:

- электронная информационно-образовательная среда Института;
- групповая голосовая конференция в мессенджерах (Яндекс. Мессенджер, VK Teams);
- групповой чат в мессенджерах Яндекс. Мессенджер, социальной сети ВКонтакте;
- онлайн видеоконференция в Яндекс. Телемост;
- видеозаписи лекций педагогических работников Института, размещённые на различных видеохостингах (например, на каналах преподавателей) и/или облачных хранилищах (например, Яндекс. Диск).

4. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

4.1. Виды контроля и аттестации, формы оценочных средств

Очная форма обучения

№ семестра	Виды контроля и аттестации (ВК, Тат, ПрАт*)	Коды индикаторов достижения компетенций	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Оценочные средства		
				Форма	Количество вопросов и заданий	Количество независимых вариантов
1	2	3	4	5	6	7
1	ТАт-1	ПК-2.2	**Модуль 1** – Введение в технологию продуктов питания	УО-1	–	–
				ПР-2	2	15
	ТАт-2	ПК-2.2	**Модуль 2** – Теоретические основы технологических процессов производства продуктов питания	УО-1	–	–
				ПР-2	2	15
	ТАт-3	ПК-2.2	**Модуль 3** – Оперативное планирование производства и технологическая документация	УО-1	–	–
				ПР-2	2	15
	ПрАт		Зачет	УО-4	2	17

Заочная форма обучения

№ семестра	Виды контроля и аттестации (ВК, Тат, ПрАт*)	Коды индикаторов достижения компетенций	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Оценочные средства		
				Форма	Количество вопросов и заданий	Количество независимых вариантов
1	2	3	4	5	6	7
2	ТАт-1	ПК-2.2	**Модуль 1** – Введение в технологию продуктов питания	УО-1	–	–
	ТАт-2	ПК-2.2	**Модуль 2** – Теоретические основы технологических процессов производства продуктов питания	УО-1	–	–
	ТАт-3	ПК-2.2	**Модуль 3** – Оперативное планирование производства и технологическая документация	УО-1	–	–
	ПрАт		Зачет	УО-4	2	17

4.2. Примерные темы курсовых проектов (работ)

(не предусмотрены)

4.3 Примерные темы рефератов

(не предусмотрены)

4.4. Тесты текущего контроля

(*не предусмотрены*)

4.4.1. Ключи к тестам

(*не приводятся*)

4.5. Тесты промежуточного контроля

(*не предусмотрены*)

4.5.1. Ключи к тестам

(*не приводятся*)

4.6. Примерные задания промежуточного контроля

Вопросы к теоретическому рейтингу № 1.

1. Роль инженера-технолога на производстве.
2. Какие функции выполняют предприятия общественного питания?
3. Классификация предприятий питания по типам.
4. Что подразумевается под термином «Услуга общественного питания»?
5. Какие методы обслуживания потребителей применяются в предприятиях общественного питания?
6. Какие формы обслуживания потребителей применяются в предприятиях общественного питания?
7. Перечислить виды торговых помещений. Назначение аванзала? Назначение сервизной?
8. Перечислить функциональные группы помещений, входящие в состав предприятий общественного питания. Какие помещения входят в группу производственных?
9. Каково назначение овощного цеха?
10. Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в овощном цехе. Каково назначение мясорыбного цеха?
11. Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в мясо-рыбном цехе.
12. Каково назначение горячего цеха? Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в горячем цехе. Каково назначение холодного цеха?
13. Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в холодном цехе. Кулинарная продукция.
14. Готовая кулинарная продукция. Мучные кондитерские и булочные изделия.

15. Характеристика основных типов предприятий общественного питания. Классификация по производственно-торговому признаку.

Вопросы к теоретическому рейтингу № 2.

1. Классификация способов кулинарной обработки продуктов.
2. Классификация способов тепловой обработки, их краткая характеристика.
3. Понятия «качество», «полуфабрикат», «готовая продукция», «кулинарное изделие» и др.
4. Виды инвентаря, применяемого в отдельных производственных цехах: овощном, мясо-рыбном, горячем, холодном, кондитерском.
5. Принципы рационального питания.
6. По каким показателям дифференцируется потребность в основных пищевых веществах различных групп населения?
7. Виды нагрева.
8. Характеристика механических, химических, биологических, тепловых способов кулинарной обработки.
9. Понятие о составе пищевых продуктов.
10. Понятие о пищевой и биологической ценности продуктов.
11. Как определяется потребность организма человека в основных пищевых веществах и энергии?
12. Как расходуется энергия в организме человека?
13. Режим питания. Рекомендации по распределению суточной нормы основных пищевых веществ.
14. Понятие о балансе основных пищевых веществ в организме человека.
15. Суточная потребность человека в основных пищевых веществах. Распределение пищи по отдельным рационам.

Вопросы к теоретическому рейтингу № 3.

1. Услуга питания, услуги по организации потребления продукции и обслуживания, услуги по организации досуга.
2. Характеристика основных санитарно-гигиенических требований, предъявляемых к предприятиям общественного питания.
3. Виды контроля за деятельностью предприятий питания.
4. На какие основные группы подразделяют работников предприятий общественного питания, в зависимости от выполняемых профессиональных обязанностей.
5. Какие нормативные документы регламентируют деятельность предприятий общественного питания?
6. Какие нормативные документы используют при определении цены на готовые блюда и изделия, а также при приготовлении различных блюд и изделий.
7. Назначение, виды и характеристика меню.
8. Характеристика и отличительные особенности НТД, используемой в предприятиях питания: ГОСТы, ОСТы. ТУ, ТИ, стандарт предприятия, технико-технологические карты.
9. Дайте характеристику производственной программы предприятия питания с полным производственным циклом.
10. Дайте характеристику производственной программы специализированного заготовочного предприятия.
11. Помещения производственные, торговые, административно- бытовые, технические.
12. Назначение помещений, рекомендуемые площади Назначение, форма и характеристика производственной программы предприятий различных типов.

13. Назначение и виды меню.
14. Порядок и особенности составления меню ресторанов, баров, кафе столовых. Карты вин: назначение и составление.
15. Прейскуранты: назначение, характеристика.

4.7 Вопросы к зачету

№ вопроса	Вопросы	Коды индикаторов достижения компетенций
1	2	3
1	Какие функции выполняют предприятия общественного питания?	ПК-2.2
2	Что подразумевается под термином «Услуга общественного питания»?	ПК-2.2
3	Какие методы обслуживания потребителей применяются в предприятиях общественного питания?	ПК-2.2
4	Какие формы обслуживания потребителей применяются в предприятиях общественного питания?	ПК-2.2
5	Перечислите виды торговых помещений.	ПК-2.2
6	Назначение аванзала?	ПК-2.2
7	Назначение сервизной?	ПК-2.2
8	Перечислить функциональные группы помещений, входящие в состав предприятий общественного питания.	ПК-2.2
9	Какие помещения входят в группу производственных?	ПК-2.2
10	Каково назначение овощного цеха? Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в овощном цехе.	ПК-2.2
11	Каково назначение мясо-рыбного цеха? Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в мясо-рыбном цехе.	ПК-2.2
12	Каково назначение горячего цеха? Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в горячем цехе.	ПК-2.2
13	Каково назначение холодного цеха? Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в холодном цехе.	ПК-2.2
14	На какие основные группы подразделяют работников предприятий общественного питания, в зависимости от выполняемых профессиональных обязанностей	ПК-2.2
15	Какие нормативные документы регламентируют деятельность предприятий общественного питания?	ПК-2.2
16	Какие нормативные документы используют при определении цены на готовые блюда и изделия, а также при приготовлении различных блюд и изделий.	ПК-2.2
17	Назначение, виды и характеристика меню.	ПК-2.2
18	Классификация способов кулинарной обработки продуктов.	ПК-2.2
19	Классификация способов тепловой обработки, их краткая характеристика.	ПК-2.2
20	Характеристика столовой посуды. Виды и назначение столовой посуды	ПК-2.2
21	Виды и характеристика столовых приборов.	ПК-2.2
22	Дайте характеристику производственной программы предприятия пита-	ПК-2.2

	ния с полным производственным циклом;	
23	Дайте характеристику производственной программы специализированного заготовочного предприятия;	ПК-2.2
24	Принципы рационального питания;	ПК-2.2
25	По каким показателям дифференцируется потребность в основных пищевых веществах различных групп населения?	ПК-2.2
26	Дайте характеристику стеклянной и хрустальной посуды для подачи напитков;	ПК-2.2
27	Как определяется потребность организма человека в основных пищевых веществах и энергии?	ПК-2.2
28	Как расходуется энергия в организме человека?	ПК-2.2
29	Режим питания. Рекомендации по распределению суточной нормы основных пищевых веществ.	ПК-2.2
30	Обязанности инженера-технолога на производстве.	ПК-2.2
31	Характеристика способов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов.	ПК-2.2
32	Способы тепловой обработки продуктов.	ПК-2.2
33	Функциональные пищевые продукты. Термин, понятие, характеристика (на конкретных примерах).	ПК-2.2
34	Функциональные ингредиенты. Термин, характеристика для разных групп пищевых продуктов (на конкретных примерах).	ПК-2.2

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5.1. Основная литература

№ п\п	№ семестра	Авторы	Наименование	Год и место издания	Используется при изучении разделов (модулей)	Количество экземпляров	
						В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7	8
1	1	Васюкова А. Т., Любецкая Т. Р.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник. - Электрон. дан. - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496172.	- Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018.	1, 3	+	+
2	1	Ратушный А.С., Баранов Б.А., Элиарова Т.С. и др.; под ред. А.С. Ратушного.	Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник - Электрон. дан. - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496162.	- Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018.	2	+	+
3	1	Васюкова А. Т, Славянский А.А., Куликов Д. А.	Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник. - Электрон. дан. - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495839.	- Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018	1–3	+	+

5.2. Дополнительная литература

№ п\п	№ семестра	Авторы	Наименование	Год и место издания	Используется при изучении разделов (модулей)	Количество экземпляров	
						В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7	8
1	1	Кульнева Н.Г., Голыбин В.А., Последова Ю.И., Федорук В.А.	Введение в технологию продуктов питания. Лабораторный практикум: учебное пособие. Рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии	- СПб.: Троицкий мост, 2012	1	5	–
2	1	Никифорова Т.А., Волошин Е. В.	Введение в технологии производства продуктов питания [Электронный ресурс]: конспект лекций : в 2-х ч., Ч. 1. - Электрон. дан. - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=364843.	- Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2015.	2	+	+
3	1	Иванова Т.Н. , Позняковский В.М., Окара А.И., Рязанова О.А.	Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: справочник - Электрон. дан. - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=57406.	– Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. - 396 с.	1, 2	+	+

5.3. Базы данных, информационно-справочные, поисковые системы и другие Интернет-ресурсы

Интернет ресурсы

1. Университетская библиотека онлайн. Электронно-библиотечная система – https://biblioclub.ru/
2. Издательство Лань. Электронно-библиотечная система.– https://e.lanbook.com/
3. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – http://elibrary.ru
4. Центральная библиотека образовательных ресурсов Минобрнауки РФ. www.edulib.ru.
5. Электронная информационная образовательная среда института https://ачии.рф/

Информационные справочные системы и базы данных

1. http://www.restoved.ru – ресторанная индустрия
2. http://www.horeca.ru. – индустрия питания
3. http://www.frio.ru - Федерация рестораторов и отельеров
4. http://menu.ru/ - рестораны Москвы
6. База данных «ProQuest Agricultural and Environmental Science Collection» – http://www.gpntb.ru

7 База данных издательства Springer Nature «Российский фонд фундаментальных исследований» – http://www.rfbr.ru.

Информационные технологии

Электронная информационная образовательная среда института обеспечивает доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), программам практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик; формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы. Предусмотрена возможность взаимодействия студентов и преподавателей посредством технологий по пересылке и получению электронных сообщений.

.

5.4. Требования к программному обеспечению учебного процесса

LibreOffice;
Аскон Компас 14

5.5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

№ п\п	№ семестра	Вид самостоятельной работы	Авторы	Наименование	Год и место издания
1	2	3	4	5	6
1	1	Подготовка к защите лабораторных работ.	Кульнева Н.Г., Голыбин В.А., Последова Ю.И., Федорук В.А.	Введение в технологию продуктов питания. Лабораторный практикум: учебное пособие. Рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии	- СПб.: Троицкий мост, 2012
2	1	Подготовка к защите практических работ. Проработка конспекта лекций, работа с литературными источниками	Никифорова Т.А., Волошин Е. В.	Введение в технологии производства продуктов питания : конспект лекций : в 2-х ч., Ч. 1. [Электронный ресурс]: URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=364843.	- Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2015.

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1-103 Аудитория для лекционных, семинарских, практических занятий и консультаций. Аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации. Лаборатория механизации сельскохозяйственного производства. 347740, Ростовская обл., Зерноградский район, г. Зерноград, ул. им. Ленина, дом №19	Переносной комплект мультимедийного оборудования: проектор мультимедийный, экран на треноге (или настенный), Ноутбук. Комплект учебной мебели. Доска меловая. Посадочных мест 27.
1-104 Аудитория для лекционных семинарских, практических занятий и консультаций. Лаборатория: методы исследования свойств и безопасности сырья и готовой продукции. 347740, Ростовская обл., Зерноградский район, г. Зерноград, ул. им. Ленина, дом №19	Переносной комплект мультимедийного оборудования: проектор мультимедийный, экран на треноге (или настенный), Ноутбук. Комплект учебной мебели. Доска меловая. Посадочных мест 30.
2-169 Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. 347740, Ростовская обл., Зерноградский район, г. Зерноград, ул. Советская, дом №28/30.	
2-252 Читальный зал для самостоятельной работы 347740, Ростовская обл., Зерноградский район, г. Зерноград, ул. Советская, дом №28/30.	15 рабочих мест для самостоятельной работы , объединенные в локальную сеть с выходом в сеть Internet. Системный блок Core i3 3,06 Ггц , 2Gb, 250Gb HDD – 5 шт. Системный блок Celeron J3060 1,6 Ггц, 4 Gb, 128 Gb SSD - 10 шт. монитор Phillips 2205 – 5 шт, монитор Samsung SyncMaster 923m - 10шт принтер Epson LX-1170. Посадочных мест 114.
2-170а Отдел научно-технической и социально-гуманитарной литературы, МБА для самостоятельной работы. 347740, Ростовская обл., Зерноградский район, г. Зерноград, ул. Советская, дом №28/30.	Системный блок Core i3 540 3,06 Ггц , 2Gb, 250Gb HDD – 1шт. Системный блок С2,8Ггц , 512 Mb, 160Gb HDD – 1 шт., монитор Samsung 920NW– 1 шт, монитор Phillips 2205– 1 шт, принтер HP LJ 1150 МФУ Kyocera Taskalfa 180 Посадочных мест 2 для самостоятельной работы , объединенных в локальную сеть с выходом в сеть Internet.
2-170б Электронный читальный зал для самостоятельной работы 347740, Ростовская обл., Зерноградский район, г. Зерноград, ул. Советская, дом №28/30.	Системный блок С2,8Ггц, 512 МБ, 80 GB HDD – 9 шт. Монитор Samsung 920NW – 10 шт. Коммутатор Dlink – 1 шт. Сканер EPSON – 1 шт. Посадочных мест 10 для самостоятельной работы, объединенных в локальную сеть с выходом в сеть Internet..

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Пример указаний по видам учебных занятий приведен в виде таблицы 7.1

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удается разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии. Уделить внимание следующим понятиям (перечисление понятий) и др.
Практическое занятие	Проработка рабочей программы, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы и др. Решение задач по алгоритму.
Лабораторная работа	Методические указания по выполнению лабораторных работ, выдаваемые преподавателем
Подготовка к зачету	При подготовке к зачету необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу и др.