

**Компонент ОПОП 19.03.04 Технология продукции и организации общественного
питания**
наименование ОПОП
Б1.В.09
шифр дисциплины

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**Дисциплины
(модуля)**

Учебно-исследовательская работа

Разработчик (и):

Бензик И. Н.

ФИО

должность

ученая степень,
звание

Утверждено на заседании кафедры

Технологий пищевых производств

наименование кафедры

протокол № 8 от 01.03.2022 г.

Заведующий кафедрой

Т.И.И.



подпись

В. А. Гроховский

ФИО

**Мурманск
2022**

Пояснительная записка

Объем дисциплины - 8 з.е.

1. Результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с индикаторами достижения компетенций, установленными образовательной программой

Компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения по дисциплине (модулю)
ПК-3 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания, включая продукцию массового изготовления и специализированные пищевые продукты	ИД1 _{ПКЗ} Знает методику разработки новых видов кулинарной продукции и систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания	Знать: - методику разработки новых видов кулинарной продукции; - способы повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания. Уметь: - пользоваться нормативной документацией; - разрабатывать технологическую документацию на новые виды кулинарной продукции. Владеть: - умениями и навыками составления технологических схем приготовления кулинарной продукции; - методами повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания.

2. Содержание дисциплины (модуля)

Нормативная документация на предприятиях общественного питания

Порядок разработки технологических документов на продукцию общественного питания

Расчет отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания

Составление технологических схем приготовления кулинарной продукции

Разработка технологических карт на кулинарную продукцию

Разработка технико-технологических карт на новые и фирменные блюда

Расчет энергетической ценности продукции общественного питания

Оценка пищевой ценности продукции общественного питания

Калькуляция стоимости блюд в общественном питании

Определение отходов и потерь сырья и пищевых продуктов, используемых при приготовлении фирменных блюд.

Разработка рецептуры и технологии приготовления фирменных блюд.

Органолептическая оценка качества.

Методы физико-химических испытаний кулинарной продукции

3. Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины (модуля)

- мультимедийные презентационные материалы по дисциплине (модулю) представлены в электронном курсе в ЭИОС МГТУ;

- методические указания к выполнению лабораторных/практических/контрольных работ представлены в электронном курсе в ЭИОС МГТУ;

- методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) представлены на официальном сайте МГТУ в разделе «Информация по

образовательным программам, в том числе адаптированным».

4. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)

Является отдельным компонентом образовательной программы, разработан в форме отдельного документа, представлен на официальном сайте МГТУ в разделе «Информация по образовательным программам, в том числе адаптированным». ФОС включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины (модуля);
- задания текущего контроля;
- задания промежуточной аттестации;
- задания внутренней оценки качества образования.

5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы (печатные издания, электронные учебные издания и (или) ресурсы электронно-библиотечных систем)

Основная литература:

1. Фурс, И. Н. Технология производства продукции общественного питания : учеб. пособие для вузов / И. Н. Фурс. - Минск : Новое знание, 2002. - 799 с.
2. Технология продукции общественного питания : учеб. для вузов / [А. И. Мглинец и др.] ; под ред. А. И. Мглинца. - Санкт-Петербург : Триц. мост, 2010. - 735 с.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания : учеб.-метод. пособие / сост. А. В. Румянцев. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дело и Сервис, 2002. - 1016 с.

Дополнительная литература:

1. Химический состав российских продуктов питания : Справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна ; Ин-т питания РАМН. - Справ. изд. - Москва : ДеЛи принт, 2002. - 236 с.
2. Туршук, Е. Г. Выполнение технологических расчетов : учеб. пособие для вузов / Е. Г. Туршук; Федер. агентство по рыболовству, ФГОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т". - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2011. - 139 с.
3. Попова, Н.Н. Основы рационального питания. [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н.Н. Попова; ВГУИТ. – Воронеж : Изд-во ВГУИТ, 2013. – Режим доступа : http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=71654 – Загл. с экрана.
4. Шокина, Ю. В. Рациональное питание [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие для обучающихся по направлениям подгот. 19.03.03 "Продукты питания животного происхождения", 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания", 38.03.07 "Товароведение", 19.03.01 "Пищевая биотехнология" / Ю. В. Шокина, О. В. Михнюк, С. И. Овчинникова; Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВО "Мурман. гос. техн. ун-т". - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 1,05 Мб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2016. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана. Ш 78

6. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Электронный каталог библиотеки МГТУ с возможностью ознакомиться с печатным вариантом издания в читальных залах библиотеки – <http://lib.mstu.edu.ru/MegaPro/Web/>
2. Государственная система правовой информации - официальный интернет-портал правовой информации- URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»_- URL: <http://window.edu.ru>

7. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

1. *Операционная система Microsoft Windows Vista*
2. *Офисный пакет Microsoft Office 2007*
3. *Программное обеспечение «Антиплагиат»*

8. Обеспечение освоения дисциплины лиц с инвалидностью и ОВЗ

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) представлено в приложении к ОПОП «Материально-технические условия реализации образовательной программы» и включает:

- учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения;

- помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде МГТУ;

Не допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

10. Распределение трудоемкости по видам учебной деятельности

Таблица 1 - Распределение трудоемкости

Вид учебной деятельности	Распределение трудоемкости дисциплины (модуля) по формам обучения							
	Очная				Заочная			
	Семестр			Всего часов	Курс/Сессия			Всего часов
	7	8			5/1	5/2		
Практические занятия	36			36	4			4
Лабораторные работы		36		36		12		12
Самостоятельная работа	108	72		180	136	123		259
Подготовка к промежуточной аттестации		36		36	4	9		13
Всего часов по дисциплине	144	144		288	144	144		288
/ из них в форме практической подготовки								
Формы промежуточной аттестации и текущего контроля								
Экзамен		+		+		+		+
Зачет/зачет с оценкой	-/+			-/+	-/+			-/+
Количество контрольных работ		1		1		1		1

Перечень практических работ по формам обучения

№ п/п	Темы практических работ
Очная форма	
1.	Нормативная документации на предприятиях общественного питания
2.	Порядок разработки технологических документов на продукцию общественного питания
3.	Расчет отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
4.	Составление технологических схем приготовления кулинарной продукции
5.	Разработка технологических карт на кулинарную продукцию
6.	Разработка технико-технологических карт на новые и фирменные блюда
7.	Расчет энергетической ценности продукции общественного питания
8.	Оценка пищевой ценности продукции общественного питания
9.	Калькуляция стоимости блюд в общественном питании
Заочная форма	
1.	Нормативная документации на предприятиях общественного питания
2.	Разработка технико-технологических карт на новые и фирменные блюда

Перечень лабораторных работ по формам обучения

№ п/п	Темы лабораторных работ
Очная форма	
1.	Определение отходов и потерь сырья и пищевых продуктов, используемых при приготовлении фирменных блюд.
2.	Разработка рецептуры и технологии приготовления фирменных блюд. Органолептическая оценка качества.
3.	Определения массовой доли воды и содержания жира в кулинарной продукции
4.	Определения массовой доли азотистых веществ в кулинарной продукции
5.	Определения массовой доли углеводов и поваренной соли в кулинарной продукции
6.	Определение массовой доли золы в кулинарной продукции
Заочная форма	
1.	Определение отходов и потерь сырья и пищевых продуктов, используемых при приготовлении фирменных блюд.
2.	Разработка рецептуры и технологии приготовления фирменных блюд. Органолептическая оценка качества.