

**Компонент ОПОП 19.03.04 Технология продукции и организации общественного
питания**
наименование ОПОП
Б1.В.10
шифр дисциплины

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**Дисциплины
(модуля)**

Введение в технологию общественного питания

Разработчик (и):

Бензик И. Н.

ФИО

должность

ученая степень,
звание

Утверждено на заседании кафедры

Технологий пищевых производств

наименование кафедры

протокол № 12 от 27.04.2021 г.

Заведующий кафедрой

ТПП



подпись

В. А. Гроховский

ФИО

**Мурманск
2021**

Пояснительная записка

Объем дисциплины - 4 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-4 Планирование, организация и координация процесса производства и организации питания	ИД1 _{ПК4} Способен решать проектно-технологические задачи, в том числе и с использованием информационных технологий	Знать: - технологические процессы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Уметь: - рационально использовать сырье; Владеть: - практическими навыками обработки продуктов и расчета необходимого количества сырья.

2. Содержание дисциплины (модуля)

Введение

Раздел 1. Понятие о сырье, полуфабрикатах, нормативно-техническая документация предприятий общественного питания

Нормативно-техническая документация предприятий общественного питания – классификация, область применения.

Понятие о сырье, полуфабрикатах, технологическом цикле производства продукции, технологические схемы производства продукции общественного питания, классификация и ассортимент кулинарной продукции

Отходы и потери при механической и тепловой обработке овощей, нормы отходов и потерь

Понятие о пищевой, энергетической, органолептической и биологической ценности продукции

Раздел 2. Технологический процесс механической обработки сырья и производства полуфабрикатов

Способы кулинарной обработки сырья и продуктов: классификация, механизм действия

Требования, предъявляемые к производству продукции общественного питания

Понятие и основные требования к организации рабочих мест при производстве продукции общественного питания, требования безопасности

Основные виды производственного инвентаря и оборудования, правила работы с инвентарем и оборудованием

Принципы составления рецептов на продукцию общественного питания

Понятие о бракераже продукции общественного питания, требования к проведению бракеража, состав бракеражной комиссии

3. Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины (модуля)

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

- методические указания к выполнению 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. Технология продукции общественного питания : учеб. пособие для вузов. В 2 т. Т. 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др. ; под ред. А. С. Ратушного. - Москва : Мир : Колос, 2003. - 416 с.

2. Фурс, И. Н. Технология производства продукции общественного питания : учеб. пособие для вузов / И. Н. Фурс. - Минск : Новое знание, 2002. - 799 с.

Дополнительная литература:

3. Пищевая химия (химия пищи) : учеб. пособие для обучающихся / И. Э. Бражная [и др.]; М-во образования и науки, ФГБОУ ВО "Мурман. гос. техн. ун-т". - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2018. - 98 с.

4. 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.

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
	2				1/2			
Лекции	16			16	2			2
Практические занятия	30			30	6			6
Лабораторные работы								
Самостоятельная работа	98			98	132			132
Подготовка к промежуточной аттестации					4			4
Всего часов по дисциплине	144			144	144			144
/ из них в форме практической подготовки								
Формы промежуточной аттестации и текущего контроля								
Зачет/зачет с оценкой	+/-			+/-	+/-			+/-
Количество контрольных работ					1			1

Перечень практических работ по формам обучения

№ п/п	Темы практических работ
Очная форма	
1.	Нормативная и техническая документация на предприятиях общественного питания
2.	Отходы и потери при механической и тепловой обработке кулинарной продукции
3.	Расчет энергетической ценности кулинарной продукции
4.	Новые способы обработки пищевых продуктов
5.	Изучение санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания
6.	Изучение требований безопасности к пищевым продуктам
7.	Характеристика рабочих мест на производстве.
8.	Характеристика и назначение основного вида инвентаря, инструментов, столовой посуды и приборов.
9.	Прогрессивные формы обслуживания на предприятиях общественного питания
10.	Составление рецептур на продукцию
11.	Понятие о бракераже
Заочная форма	
1.	Нормативная и техническая документация на предприятиях общественного питания

2.	Характеристика рабочих мест на производстве
3.	Изучение санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания