

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ЕТИ

Петрова Л.А.

Ф.И.О.



подпись
« 09 » 20 20 год

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Дисциплина Б1.Б.11 Введение в технологию общественного питания
код и наименование дисциплины

Направление подготовки/специальность 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
код и наименование направления подготовки /специальности

Направленность/специализация Технология продукции и организация ресторанного дела
наименование направленности (профиля) /специализации образовательной программы

Квалификация выпускника бакалавр
указывается квалификация (степень) выпускника в соответствии с ФГОС ВО

Кафедра-разработчик Технологий пищевых производств
наименование кафедры-разработчика рабочей программы

Мурманск
2020

Лист согласования

1 Разработчик(и)

должность

ТПП
кафедра

подпись

Бензик И.Н.
Ф.И.О.

2. Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры-разработчика рабочей программы
Технологий пищевых производств
наименование кафедры

16.09.2020
дата

протокол № 2

Гроховский В.А.

Лист изменений и дополнений, вносимых в РП

к рабочей программе по дисциплине (модулю) Б1.Б.11 Введение в технологию общественного питания, входящей в состав ОПОП по направлению подготовки/специальности 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), направленности (профилю)/специализации Технология продукции и организация ресторанного дела

Таблица 1 Изменения и дополнения

№ п/п	Дополнение или изменение, вносимое в рабочую программу в части	Содержание дополнения или изменения	Основание для внесения дополнения или изменения	Дата внесения дополнения или изменения

Дополнения и изменения внесены и одобрены на заседании кафедры-разработчика ТПП, от « ___ » _____ г., протокол № _____.

Заведующий кафедрой ТПП _____

« ___ » _____ г

Аннотация рабочей программы дисциплины

Коды циклов дисциплин, модулей, практик	Наименование циклов, разделов, дисциплин, модулей, практик	Краткое содержание (Цель, задачи, содержание разделов дисциплины, реализуемые компетенции, формы промежуточной аттестации)
1	2	3
<u>Б1.Б.11.</u>	Введение в технологию общественного питания	<p>Цель дисциплины: подготовка бакалавров в соответствии с квалификационной характеристикой бакалавра и учебным планом направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».</p> <p>Задачи дисциплины: дать студентам необходимые знания о</p> <ul style="list-style-type: none"> - физико-химических изменениях, происходящих в продуктах в процессе технологических операций; - современных проблемах производства продуктов; - перспективных направлениях развития отрасли; - технологии производства пищевых продуктов в сфере общественного питания; - процессах, формирующих качество; - требованиях к качеству кулинарной продукции. <p>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - об основных проблемах научно-технического развития сферы общественного питания; - способы кулинарной обработки пищевых продуктов; - классификацию и ассортимент кулинарной продукции; - принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия; - о способах повышения качества полуфабрикатов; - технологические процессы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - прогнозировать повышение качества выпускаемой продукции; - разрабатывать нормативно-техническую документацию с учетом новейших достижений в области технологии и техники; - рационально использовать сырье; - находить оптимальные и рациональные технологические режимы работы всех видов используемого технологического оборудования. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур блюд и кулинарных изделий; - практическими навыками производства кулинарной продукции. <p>Содержание разделов дисциплины: Роль общественного питания в выполнении программы социального развития страны и повышения народного благосостояния. Краткий исторический очерк развития общественного питания. Предмет дисциплины, ее содержание и связь с другими дисциплинами, роль инженера-технолога на предприятии. Технологические принципы производства продукции общественного питания. Технология супов. Технология соусов. Технология блюд из овощей, плодов и грибов. Технология блюд из круп бобовых и макаронных изделий. Технология блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Технология блюд из мяса и мясопродуктов.</p>

Коды циклов дисциплин, модулей, практик	Наименование циклов, разделов, дисциплин, модулей, практик	Краткое содержание (Цель, задачи, содержание разделов дисциплины, реализуемые компетенции, формы промежуточной аттестации)
1	2	3
		<p>Технология блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Технология блюд из творога, яиц и яйцепродуктов. Технология холодных блюд и закусок. Технология сладких блюд. Технология напитков. Технология мучных изделий. Технология мучных кондитерских и булочных изделий. Охлажденные и быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия.</p> <p>Реализуемые компетенции: <i>ОК-7; ПК-4</i></p> <p>Формы промежуточной аттестации: Очная форма обучения: Семестр 1 - зачет. Заочная форма обучения: Курс 1 - зачет.</p>

Пояснительная записка

1. Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО по направлению подготовки/специальности 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министра образования и науки РФ № 1332 от 12.11.2015 г., учебного плана в составе ОПОП по направлению подготовки/специальности 19.03.04, направленности (профилю)/специализации Технология продукции и организация ресторанного дела

2. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целью дисциплины (модуля) «Технология продукции общественного питания» является формирование компетенций в соответствии с ФГОС по направлению подготовки бакалавра и учебным планом для направления подготовки/специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Задачи:

Задачи изложения и изучения дисциплины – дать студентам необходимые знания о:

- физико-химических изменениях, происходящих в продуктах в процессе технологических операций;
- современных проблемах производства продуктов;
- перспективных направлениях развития отрасли;
- технологии производства пищевых продуктов в сфере общественного питания;
- процессах, формирующих качество;
- требованиях к качеству кулинарной продукции.

3. Планируемые результаты обучения в рамках данной дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки/специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»:

Таблица 2. - Результаты обучения

№ п/п	Код и содержание компетенции	Степень реализации компетенции	Этапы формирования компетенции
1.	ОК-7. <i>«Способность к самоорганизации и самообразованию»</i>	Компетенция реализуется полностью.	Знать: - основные термины и определения, используемые в общественном питании - способы кулинарной обработки пищевых продуктов; - принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия. Уметь: - применять нормативно-техническую документацию для ведения технологического процесса. Владеть: - методами расчета потреб-

			ности и рационального расхода сырья, составления рецептур блюд и кулинарных изделий.
2.	ПК-4. <i>«Готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения»</i>	Компоненты компетенции частично соотносятся с содержанием дисциплины, и компетенция реализуется в части «готовность обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания».	Знать: - технологические процессы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Уметь: - рационально использовать сырье; Владеть: - практическими навыками обработки продуктов и расчета необходимого количества сырья.

4. Структура и содержание учебной дисциплины (модуля)

Таблица 3¹ - Распределение учебного времени дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов.

Вид учебной нагрузки ²	Распределение трудоемкости дисциплины по формам обучения							
	Очная				Заочная			
	Семестр			Всего часов	Курс			Всего часов
	1	-	-		1	-	-	
Аудиторные часы								
Лекции	17	-	-	17	6	-	-	6
Практические работы	-	-	-	-	-	-	-	-
Лабораторные работы	30	-	-	30	6	-	-	6
Часы на самостоятельную и контактную работу								
Выполнение, консультирование, защита курсовой работы (проекта) ³	-	-	-	-	-	-	-	-
Прочая самостоятельная и контактная работа	97	-	-	97	128	-	-	128
Подготовка к промежуточной аттестации ⁴	-	-	-	-	4	-	-	4
Всего часов по дисциплине	144	-	-	144	144	-	-	144

Формы промежуточной аттестации и текущего контроля

Экзамен	-	-	-	-	-	-	-	-
Зачет/зачет с оценкой	+/-	-	-	+/-	+/-	-	-	+/-
Курсовая работа (проект)	-	-	-	-	-	-	-	-
Количество расчетно-графических работ	-	-	-	-	-	-	-	-
Количество контрольных работ	1	-	-	1	1	-	-	1
Количество рефератов	-	-	-	-	-	-	-	-
Количество эссе	-	-	-	-	-	-	-	-

¹ Разработчикам РП можно убирать столбцы с формами обучения, если данная форма не реализуется в МГТУ

² При отсутствии вида учебной нагрузки ставить прочерк в соответствующей ячейке

³ Контактная работа при выполнении курсовой работы (проекта) - 2 а.ч. (3 а.ч.) соответственно. Конкретный объем часов на выполнение курсовой работы (проекта) определяет разработчик

⁴ Для экзамена очной и очно-заочной формы обучения – 36 часов, для экзамена заочной формы обучения – 9 часов, для зачета заочной формы обучения – 4 часа.

Таблица 4⁵ - Содержание разделов дисциплины (модуля), виды работы

Содержание разделов (модулей), тем дисциплины	Количество часов, выделяемых на виды учебной работы по формам обучения							
	Очная				Заочная			
	Л	ЛР	ПР	СР	Л	ЛР	ПР	СР
Введение	1	-	-	-	-	-	-	2
Раздел 1. Понятие о сырье, полуфабрикатах, нормативно-техническая документация предприятий общественного питания	6	10	-	40	3	-	-	60
Нормативно-техническая документация предприятий общественного питания – классификация, область применения.	2	4	-	10	1	2	-	15
Понятие о сырье, полуфабрикатах, технологическом цикле производства продукции, технологические схемы производства продукции общественного питания, классификация и ассортимент кулинарной продукции	1	-	-	10	0,5	-	-	15
Отходы и потери при механической и тепловой обработке овощей, нормы отходов и потерь	1	4	-	10	0,5	2	-	15
Понятие о пищевой, энергетической, органолептической и биологической ценности продукции	2	2	-	10	1	-	-	15
Раздел 2. Технологический процесс механической обработки сырья и производства полуфабрикатов	10	20	-	57	3	-	-	66
Способы кулинарной обработки сырья и продуктов: классификация, механизм действия	2	4	-	10	0,5	-	-	12
Требования, предъявляемые к производству продукции общественного питания	2	8	-	10	0,5	2	-	11
Понятие и основные требования к организации рабочих мест при производстве продукции общественного питания, требования безопасности	2	2	-	10	0,5	-	-	12
Основные виды производственного инвентаря и оборудования, правила работы с инвентарем и оборудованием	2	2	-	7	0,5	-	-	9
Принципы составления рецептур на продукцию общественного питания	1	2	-	10	0,5	-	-	11
Понятие о бракераже продукции	1	2	-	10	0,5	-	-	11

⁵ Разработчикам РП можно убирать столбцы с формами обучения, если данная форма не реализуется в МГТУ

общественного питания, требования к проведению бракеража, состав бракеражной комиссии									
Итого:	17	30	-	97	6	6	-	128	

Таблица 5. - Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины (модуля), и видов занятий с учетом форм текущего контроля

Перечень компетенций	Виды занятий и оценочные средства ⁶						Формы текущего контроля
	Л	ЛР	ПР	КР/КП	СР	к/р	
ОК-7	+	+	-	-	+	+	Конспект лекций, контрольная работа, отчет по лабораторным работам
ПК-4	+	+	-	-	+	+	Конспект лекций, контрольная работа, отчет по лабораторным работам

Примечание: Л – лекции, ЛР – лабораторные работы, ПР – практические работы, КР/КП – курсовая работа (проект), к/р – контрольная работа, СР – самостоятельная работа.

Таблица 6. - Перечень лабораторных работ

№ п\п	Темы лабораторных работ	Количество часов	
		Очная	Заочная
1	2	3	4
1.	Нормативная и техническая документация.	4	2
2.	Отходы и потери при механической и тепловой обработке овощей.	4	2
3.	Расчет энергетической ценности.	2	-
4.	Новые способы обработки пищевых продуктов.	4	-
5.	Изучение санитарно-эпидемиологических требований к организации ОП.	4	1
6.	Изучение требований безопасности к пищевым продуктам.	4	1
7.	Характеристика рабочих мест на производстве.	2	-
8.	Характеристика и назначение основного вида инвентаря, инструментов, столовой посуды и приборов.	2	-
9.	Составление рецептов на продукцию	2	-
10.	Понятие о бракераже	2	-

*ведущим преподавателем одна из лабораторных работ по дисциплине может быть

⁶ Оценочные средства указываются в соответствии с учебным планом

заменена на экскурсию на предприятия общественного питания города Мурманска.

5. Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины (модуля) ⁷

1. Методические указания к выполнению лабораторных работ;
2. Методические указания к выполнению контрольных работ;
3. Методические рекомендации для самостоятельной работы студентов.

6. Фонд оценочных средств

Фонд оценочных средств является компонентом ОП, разрабатывается в форме отдельного документа и включает в себя критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования и процедуры оценивания.

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

№ п/п	Библиографическое описание* (название литературного источника)	Наличие		
		Электронно-библиотечная система (ЭБС)	Библиотека МГТУ (печатное издание)	Количество экземпляров печатного издания
1	2	3	4	5
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.	-	+	49
2	Фурс, И. Н. Технология производства продукции общественного питания : учеб. пособие для вузов / И. Н. Фурс. - Минск : Новое знание, 2002. - 799 с.	-	+	50
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.	-	+	70
4	Беспалова, В. В. Кухни народов мира. Лабораторный практикум для обучающихся / В. В. Беспалова; М-во образования и науки Рос. Федерации, ФГБОУ ВО "Мурман. гос. техн. ун-т". - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2017. - 95 с.	-	+	25

8. Перечень ресурсов информационно - телекоммуникационной сети «Интернет»

⁷ В перечень входят методические указания к: выполнению практических, лабораторных, контрольных, самостоятельных, расчетно-графических, курсовых работ и др.

Учебный год	Наименование ресурса	Договор/ контракт	Срок доступа	Количество доступов
2019/ 2020	ЭБС «Издательство Лань».	Договор № 19/159 от 25.05.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений научного, учебного характера базы данных ЭБС «Лань». Исполнитель ООО «ЭБС Лань»	с 02.10.2019 г. по 01.10.2020 г.	Неограничен
	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Договор № 530-10/18 от 01.11.2018 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к базовой коллекции электронно-библиотечной системы «Университетская библиотека онлайн». Исполнитель ООО «Современные цифровые технологии».	с 16.11.2018 г. по 15.11.2019 г.	Неограничен
	ЭБС «Издательско-торговая компания дом «Троицкий мост»	Договор № 19/38 от 11.03.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к изданиям Электронно-библиотечной системы ИТК «Троицкий мост». Исполнитель ООО «Издательско-торговая компания дом «Троицкий мост».	с 01.04.2019 г. по 31.03.2020 г.	Неограничен
	«ЭБС Консультант студента»	Договор № 19/37 от 11.03.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к базе данных «Электронная библиотека технического ВУЗа» («ЭБС Консультант студента»). Исполнитель ООО «Политехресурс».	с 21.04.2019 г. по 20.04.2020 г.	Неограничен
	ЭБС «IPRbooks»	Лицензионный договор № 4979/19 от 01.04.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронно-библиотечной системе «IPRbooks». Исполнитель ООО Компания «Ай Пи Ар Медиа».	с 20.04.2019 г. по 20.04.2020 г.	Неограничен
	Национальная электронная библиотека (НЭБ).	Договор № 101/НЭБ/2370 от 09.08.2017 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к Национальной электронной библиотеке (НЭБ). Исполнитель ФГБУ «Российская государственная библиотека»	с 09.08.2017 г. по 08.08.2022 г.	Неограничен
	Базы данных компании EBSCO	Сублицензионный договор № 45.49/19.85 от 09.01.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа и	с 01.01.2019 г. по 31.12.2019 г.	Неограничен

		использованию Баз данных и входящих в его состав электронных изданий компании EBSCO. Исполнитель ООО «Центр Научной Информации НЭИКОН».		
--	--	--	--	--

9. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем, реквизиты подтверждающего документа.

1. Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08)
2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор №32/224 от 14.07.2009)
3. Программное обеспечение «Антиплагиат» (договор предоставления неисключительного права на использование №707 от 15.10.2018, №567 от 10.10.2017, №501 от 23.09.2016, №372 от 01.10.2015, №151 от 11.07.2014, №26/32/320 от 01.03.2013, №3 от 18.01.2012)

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Таблица 8. - Материально-техническое обеспечение

№ п./п.	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем, реквизиты подтверждающего документа
1.	Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий «Лаборатория Технологии продукции и организации общественного питания» г. Мурманск, ул. Колхозная, д. 15 А (здание столовой МГТУ)	Укомплектовано специализированной мебелью, аудиторной доской- 1шт и оборудованием для выполнения лабораторных работ: 1.Холодильник «Индезит» - 1шт 2.Весы МТ-6 МДА-Базар -1шт 3. Мясорубка электрическая - 1шт 4. Печь конвекционная - 2шт 5. Электрошкаф жарочно-пекарный ЭШП-11-1шт 6. Пароварка Braun FS20 - 1шт 7. Хлебопечь RBM-M902 Bonier - 1шт 8. Фритюрница -1шт 9. Плита электрическая 4-хконф. ЭП-4ЖШ - 2шт 10. Стол разделочный СР-	

		2/1200/700 - 5шт 11. Весы ПВМ -3/6 –Т- 1шт 12. Плита электрическая 4-хконф. ЭП-4ЖШ - 2шт Количество посадочных мест - 22 Количество столов - 11 Количество стульев - 22 Доступа к интернету нет.	
2.	Специальное помещение для самостоятельной работы (№ 205 С) г. Мурманск, ул. Советская, д. 14 (корпус «С»)	Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения: – доска аудиторная – 1 шт. – персональные компьютеры (Intel(R) Pentium(R) 4CPU 3,01 ГГц, 1,5 Гб ОЗУ) – 7 шт. с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета. Посадочных мест – 15	1. Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08) 2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор №32/224 от 14.07.2009)
3.	5Л Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. г. Мурманск, пр. Кирова, д. 1 (корпус «Л»)	Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории: - видеопроектор BenQ MX660 – 1 шт.; - экран настенный механический DINCON DMV 240,180*240 см – 1 шт.	

Таблица 11. - Технологическая карта текущего контроля и промежуточной аттестации (промежуточная аттестация - экзамен)

№	Контрольные точки	Зачетное количество баллов		График прохождения
		min	max	

Текущий контроль				
1.	Посещение лекций	6	9	
Нет посещений – 0 баллов; (3 лекций) 33% - 3 баллов; (6 лекций) 66 % - 6 баллов; (9 лекций) 100 % - 9 баллов				
2.	Выполнение лабораторной работы № 1	5	8	1-я неделя
3.	Выполнение лабораторной работы № 2	6	8	2-я неделя
4.	Выполнение лабораторной работы № 3	6	8	3-я неделя
5.	Выполнение лабораторной работы № 4	6	8	3-я неделя
6.	Выполнение лабораторной работы № 5	6	8	4-я неделя
7.	Выполнение лабораторной работы № 6	6	8	4-я неделя
8.	Выполнение лабораторной работы № 7	6	8	5-я неделя
9.	Выполнение лабораторной работы № 8	6	8	5-я неделя
10.	Выполнение лабораторной работы № 9	6	9	6-я неделя
11.	Выполнение лабораторной работы № 10	6	9	6-я неделя
Выполнение одной практической работы в срок дает более высокий балл.				
14.	Выполнение контрольной работы	5	7	8-я неделя
Оценка «5» - 7 баллов Оценка «4» - 6 баллов Оценка «3» - 5 баллов Оценка «2» - 0 баллов				
	ИТОГО	70	100	8-я неделя
	ИТОГОВЫЕ БАЛЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	min - 70	max - 100	Экзаменационная сессия
Итоговая оценка определяется по итоговым баллам за дисциплину и складывается из баллов, набранных в ходе текущего контроля (итого за работу в семестре) Шкала баллов для определения итоговой оценки: 91 - 100 баллов - оценка «5» 81-90 баллов - оценка «4» 70- 80 баллов - оценка «3» 69 и менее баллов - оценка «2» Итоговая оценка проставляется в экзаменационную ведомость и зачетную книжку обучающегося				