

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «МГТУ»)

«ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

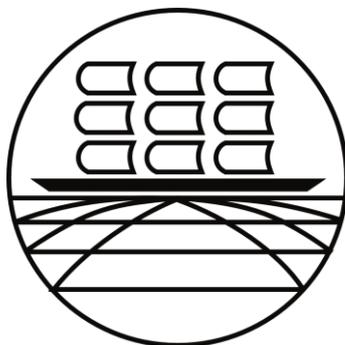
УТВЕРЖДАЮ

Начальник ММРК им. И.И. Месяцева
ФГБОУ ВО «МГТУ»

(подпись)

«31» августа 2019 г.

И.В. Артеменко



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Учебной дисциплины: ОП 11 Исследование сырья и технологий зарубежных стран
программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания
по программе базовой подготовки
форма обучения: очная

Мурманск
2019

Рассмотрено и одобрено на заседании

Методической комиссии преподавателей дисциплин профессионального цикла специальностей отделения Промышленное рыболовство

Председатель МК

Обносов В.А.

Разработано

на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014г.

Протокол от «29» мая 2019 г.

Автор (составитель): Несвященко С.С., старший лаборант отделения промышленного рыболовства «ММРК имени И.И.Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

Рецензенты
внутренний: Кулик О.М., преподаватель отделения промышленного рыболовства «ММРК имени И.И.Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

внешний: Горохова С.А., преподаватель ГАПОУ МО "Мурманский строительный колледж имени Н.Е. Момота"

Лист переутверждения

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год.

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями (при наличии))**

Председатель МК _____ Ф.И.О.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год.

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями (при наличии))**

Председатель МК _____ Ф.И.О.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год.

(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)

Председатель МК _____ Ф.И.О.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год.

(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)

Председатель МК _____ Ф.И.О.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год.

(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)

Председатель МК _____ Ф.И.О.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

* - при наличии изменений и (или) дополнений заполняется лист изменений, вносимых в РП

Лист изменений, вносимых в РП (при наличии)

по учебной дисциплине _____

В рабочую программу вносятся следующие изменения и дополнения:

1. _____

2. _____

3. _____

Дополнения и изменения внесены и одобрены на заседании _____

наименование МК

от « ____ » _____ 20 ____ г., протокол № _____

Председатель МК

_____ Ф.И.О.

1. Пояснительная записка

1.1. Рабочая программа учебной дисциплины Исследование сырья и технологий зарубежных стран, составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014г. № 384 и учебного плана очной формы обучения, утвержденного 31.05.2019 г.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины - Учебная дисциплина «Исследование сырья и технологий зарубежных стран» разработана за счет объема времени вариативной части, включена в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин и является дисциплиной, устанавливающей базовые знания, необходимые для получения профессиональных умений и знаний в области общественного питания.

1.3. Требования к результатам освоения:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

У1 – использовать стандартные и современные методы определения компонентов сырья и готовой продукции

У2 – проводить анализ продукции с использованием нормативной документации на методы анализа.

У3 – проводить анализ с использованием органолептических, физических, физико-химических методов исследований.

У4 – анализировать результаты исследований сырья и готовой продукции.

У5 – приготовить блюда национальных кухонь из разных стран.

У6 – применять специфические технологические приемы, характерные для разных стран;

У7 – работать с нормативными документами и оформлять меню разных национальных кухонь для иностранных туристов;

У8 – выполнять различные виды сервировки и владеть приемами подачи блюд и напитков с учетом национальных особенностей туристов.

— **знать:**

31 – особенности подготовки материалов к исследованию;

32 – основные органолептические методы анализа;

33 – требования к подготовке дегустаторов;

34 – методы объемного и весового анализа;

35 – основные традиции в питании населения отдельных регионов мира;

36 – особенности питания иностранных туристов;

37 – характеристику посуды, столового белья, особенности составления меню, виды и правила сервировки стола;

38 – порядок оказания услуг по организации потребления продукции и обслуживанию иностранных граждан.

Процесс изучения дисциплины «Исследование сырья и технологий зарубежных стран» направлен на формирование следующих компетенций (табл. 1).

Код компетенции	Содержание компетенции	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	У1 – У8. 31 – 38.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	У1 – У8. 31 – 38.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	У1 – У8. 31 – 38.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	У1, У6 – У8. 35 – 38
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	У1, У6 – У8. 35 – 38
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У1 – У8. 31 – 38.
ОК 7.	Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	У1 – У8. 31 – 38.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У1 – У8. 31 – 38.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У1 – У8. 31 – 38.
ДПК 1.1	Организовывать закупку и контролировать качество продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.	У5, У6. 32, 35 – 37.
ДПК 1.2	Контролировать основные органолептические, физические, физико-химические методы исследований, основную документацию на методы анализа.	У1 – У4 31 – 34.
ДПК 2.1	Разрабатывать ассортимент и технологию приготовления наиболее характерных кулинарных изделий зарубежной кухни.	У5, У6. 35, 36.
ДПК 2.2	Разрабатывать различные меню для иностранных туристов	У7. 37.

ДПК 2.3	Организовывать выполнение различных видов сервировки с учетом национальных особенностей туристов.	У7, У8. 37, 38.
ДПК 2.4	Организовывать подачу блюд и напитков с учетом национальных особенностей туристов.	У7, У8. 37, 38.
ДПК 2.5	Контролировать качество приготовления блюд и напитков с учетом национальных особенностей туристов.	У1 – У6. 31 – 37.

2. Структура и содержание учебной дисциплины Исследование сырья и технологий зарубежных стран.

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной деятельности по формам обучения

Таблица 2

Виды учебной деятельности	Объем часов по формам обучения
	очная
Максимальная учебная нагрузка (всего)	99
Обязательная учебная нагрузка (всего)	66
в том числе:	
теоретические занятия (лекции, уроки)	44
лабораторные занятия	16
практические занятия (семинары)	6
Самостоятельная работа (всего)	27
Консультации	6
Промежуточная аттестация	Форма промежуточной аттестации
	Дифференцированный зачет

2.2. Тематический план по учебной дисциплине Исследование сырья и технологий зарубежных стран по очной форме обучения

Таблица 3

Коды компетенций/компетентностей	Наименование разделов (тем) учебной дисциплины	Максимальная учебная нагрузка, ч	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося					Самостоятельная работа обучающегося		Консультации
			Всего	в том числе				Всего	в том числе индивидуальный проект	
				лекции, уроки	практические занятия	лабораторные занятия	курсовая работа (проект)			
ОК 1 – 9, ПК 5.2, 6.5.	Раздел 1 Методы исследования свойств сырья.	49	30	18	6	6	-	15	-	4
	Тема 1.1. Введение. Предмет и задачи дисциплины, ключевые понятия. Классификация методов исследования.	6	4	2	2	-	-	2	-	-
	Тема 1.2. Функции и задачи производственной лаборатории. Отбор проб и подготовка проб к анализу.	6	4	2	2	-	-	2	-	-
	Тема 1.3. Органолептические методы исследования.	6	4	2	-	2	-	2	-	-
	Тема 1.4. Методы исследования химического состава.	21	12	6	2	4	-	5	-	4
	Тема 1.5. Обзор методов определения показателей безопасности пищевой продукции.	4	2	2	-	-	-	2	-	-
	Тема 1.6. Физические и физико-химические методы исследования.	6	4	4	-	-	-	2	-	-
ОК 1 –	Раздел 2 Кухни народов мира	50	36	26	-	10	-	12	-	2

9, ПК 5.1, 6.1 – 6.4.	Тема 2.1. Введение. Финская национальная кухня.	2	2	2	-	-	-	2	-	-
	Тема 2.2. Норвежская национальная кухня.	4	4	2	-	2	-	-	-	-
	Тема 2.3. Немецкая национальная кухня.	2	2	2	-	-	-	2	-	-
	Тема 2.4. Английская национальная кухня.	2	2	2	-	-	-	2	-	-
	Тема 2.5. Французская национальная кухня.	6	4	2	-	2	-	-	-	-
	Тема 2.6. Итальянская национальная кухня.	6	4	2	-	2	-	-	-	-
	Тема 2.7. Русская национальная кухня.	4	2	2	-	-	-	2	-	-
	Тема 2.8. Датская национальная кухня.	2	2	2	-	-	-	-	-	-
	Тема 2.9. Польская национальная кухня.	4	2	2	-	-	-	2	-	-
	Тема 2.10. Болгарская национальная кухня.	4	2	2	-	-	-	2	-	-
	Тема 2.11. Восточная кухня.	4	4	2	-	2	-	-	-	-
	Тема 2.12. Кухни арабских стран.	6	4	2	-	2	-	-	-	-
Урок контроля знаний (диф. зачет)	4	2	0	-	-	-	-	-	-	2
Всего:	99	66	44	6	16	-	27	-	-	6

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

2.3. Содержание программы по учебной дисциплине Исследование сырья и технологий зарубежных стран по очной форме обучения.

Таблица 4

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов	Уровень освоения
		очная	
1	2	3	4
Раздел 1 Методы исследования свойств сырья.		53	
Тема 1.1 Введение. Предмет и задачи дисциплины, ключевые понятия. Классификация методов исследования.	Содержание учебного материала	6	
	Предмет и задачи дисциплины, ключевые понятия. Классификация методов исследования.	2	1
	Практические занятия:	2	2
	Классификация методов исследования.	2	2
	Самостоятельная работа обучающегося:	2	1
	Изучение классификации химических и физико-химических методов исследования. Социологические методы исследования.	2	1
Тема 1.2 Функции и задачи производственной лаборатории. Отбор проб и подготовка проб к анализу.	Содержание учебного материала	6	
	Функции и задачи производственной лаборатории. Отбор проб и подготовка проб к анализу.	2	1
	Практические занятия:	2	2
	Составление схемы отбора проб.	2	2
	Самостоятельная работа обучающегося:	2	1
	Требования к лабораторным помещениям для различных лабораторий. Методы отбора проб от индивидуальных видов продукции. Методы подготовки проб твердообразных продуктов к анализу.	2	1
Тема 1.3 Органолептические методы исследования.	Содержание учебного материала	6	
	Органолептические методы исследования. Общие понятия.	2	1
	Лабораторные работы:	2	2
	Определение сенсорной чувствительности.	2	2
	Самостоятельная работа обучающегося:	2	1
	Порядок проведения дегустаций отдельных проб продукции. Описательный метод; метод сравнения с НД.	2	1
Тема 1.4 Методы исследования химического состава	Содержание учебного материала	21	
	Методы исследования химического состава. Общие сведения. Определение содержания воды и сухих веществ.	2	1

	Методы исследования содержания и свойств липидов и азотитых веществ	2	1
	Методы исследования содержания углеводов и неорганических веществ	2	1
	Лабораторные работы:	4	2
	Методы определения содержания воды.	4	2
	Практические занятия:	2	2
	Расчет теоритической энергетической ценности важнейших видов продовольственного сырья.	2	
	Самостоятельная работа обучающегося:	5	1
	Метод определения фракционного (группового) состава липидов. Безэкстракционные методы определения содержания липидов.	2	1
	Методы определения аминного азота. Методы определения водорастворимых белков и полипептидов.	2	1
	Методы исследования углеводов. Определение редуцирующих сахаров феррицианидным и йодометрическим методом	1	1
Тема 1.5 Обзор методов определения показателей безопасности пищевой продукции	Содержание учебного материала	4	
	Обзор методов определения показателей безопасности пищевой продукции	2	1
	Самостоятельная работа обучающегося:	2	1
	Методы определения показателей безопасности пищевой продукции	2	1
Тема 1.6 Физические и физико-химические методы исследования.	Содержание учебного материала	6	
	Обзор физических и физико-химических методов исследования.	4	1
	Самостоятельная работа обучающегося:	2	1
	Физические и физико-химические методы исследования.	2	1
Форма текущего контроля по разделу: текущая успеваемость			
Раздел 2 Кухни народов мира.			
Тема 2.1. Введение. Финская национальная кухня.	Содержание учебного материала	4	
	Введение. Финская национальная кухня. Особенности и традиции.	2	1
	Самостоятельная работа обучающегося:	2	1
	Составление меню для туристов из Финляндии. Описать сервировку стола, технологию приготовления национальных блюд.	2	1
Тема 2.2. Норвежская национальная кухня.	Содержание учебного материала	4	
	Норвежская национальная кухня. Особенности и традиции.	2	1
	Лабораторные работы:	2	2
	Скандинавская кухня.	2	2
Тема 2.3 Немецкая национальная кухня.	Содержание учебного материала	4	
	Немецкая национальная кухня. Особенности и традиции.	2	1
	Самостоятельная работа обучающегося:	2	1

	Составление меню для туристов из Германии. Описать сервировку стола, технологию приготовления национальных блюд.	2	1
Тема 2.4 Английская национальная кухня.	Содержание учебного материала	4	
	Английская национальная кухня. Особенности и традиции.	2	1
	Самостоятельная работа обучающегося:	2	1
	Составление меню для туристов из Англии. Описать сервировку стола, технологию приготовления национальных блюд.	2	1
Тема 2.5 Французская национальная кухня.	Содержание учебного материала	4	
	Французская национальная кухня. Особенности и традиции.	2	1
	Лабораторные работы:	2	2
	Французская национальная кухня.	2	2
Тема 2.6 Итальянская национальная кухня.	Содержание учебного материала	4	
	Итальянская национальная кухня. Особенности и традиции.	2	1
	Лабораторные работы:	2	2
	Итальянская национальная кухня.	2	2
Тема 2.7 Русская национальная кухня.	Содержание учебного материала	4	
	Русская национальная кухня. Особенности и традиции.	2	1
	Самостоятельная работа обучающегося:	2	1
	Составление меню русской кухни. Описать сервировку стола, технологию приготовления национальных блюд.	2	1
Тема 2.8 Датская национальная кухня.	Содержание учебного материала	2	
	Датская национальная кухня. Особенности и традиции.	2	1
Тема 2.9 Польская национальная кухня.	Содержание учебного материала	4	
	Польская национальная кухня. Особенности и традиции.	2	1
	Самостоятельная работа обучающегося:	2	1
	Составление меню для туристов из Польши. Описать сервировку стола, технологию приготовления национальных блюд.	2	1
Тема 2.10 Болгарская национальная кухня.	Содержание учебного материала	4	
	Болгарская национальная кухня. Особенности и традиции.	2	1
	Самостоятельная работа обучающегося:	2	1
	Составление меню для туристов из Болгарии. Описать сервировку стола, технологию приготовления национальных блюд.	2	1
Тема 2.11 Восточная кухня.	Содержание учебного материала	4	
	Восточная кухня. Особенности и традиции.	2	1
	Лабораторные работы:	2	2
	Восточная кухня.	2	2

Тема 2.12 Кухни арабских стран.	Содержание учебного материала	4	
	Кухни арабских стран. Особенности и традиции.	2	1
	Лабораторные работы:	2	2
	Кухни арабских стран.	2	2
Форма текущего контроля по разделу: дифференцированный зачет		4	2
Всего:		99	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

2.3. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине Исследование сырья и технологий зарубежных стран

1. Методические указания к выполнению практических работ для очной формы обучения.
2. Методические указания к выполнению самостоятельных работ для очной формы обучения.

2.4. Информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины:

Перечень литературы и средств обучения

Основные источники:

1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник для вузов / И. С. Витол, А. В. Коваленок, А. П. Нечаев. - Москва : ДеЛи принт, 2013. - 350 с.
2. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : методические указания к выполнению лабораторных работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологий пищевых пр-в ; сост. В. В. Корчунов, А.В. Барышников. - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013.
3. Беспалова, В. В. Кухни народов мира. Лабораторный практикум : учеб. пособие по дисциплине "Кухни народов мира" для обучающихся по направлению подгот. 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания" (уровень бакалавриата) / В. В. Беспалова; М-во образования и науки Рос. Федерации, ФГБОУ ВО "Мурман. гос. техн. ун-т". - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2017. - 95 с.;
4. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия, 2014;
5. Кухня народов мира: учебное пособие / сост. В.В. Марченко, Н.В. Судакова. – Ставрополь: Изд-во СКФУ, 2016
6. Ловачева Г.Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Общественное питание: учебное пособие для ВУЗ-ов.- М.: Экономика, 2014;
7. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания: учеб.-метод. пособие для обучающихся по направлениям "Продукты питания животного происхождения", "Технология производства и организация общественного питания", "Товароведение", "Биотехнология" / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологий пищевых пр-в ; сост. В. И. Волченко, О. А. Николаенко, Ю. В. Шокина. - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2016.
8. Николаенко, О. А., Шокина Ю. В., Волченко В. И. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учеб. пособие для вузов / О. А. Николаенко, Ю. В. Шокина, В. И. Волченко. - Санкт-Петербург : Гиорд, 2011. - 173, [1] с. : ил. - Библиогр.: с. 174.
9. Радченко Л.А. Основы метрологии стандартизации и сертификации в общественном питании: учебное пособие для СПО.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2013;
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. А. Т. Васюковой. - Москва : Дашков и К, 2013. - 210 с.;
11. Современные методы исследования свойств сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работ для студентов высш. учеб. заведений, обучающихся по специальности 080401 "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)" специализации "Товароведение и экспертиза товаров в области таможенной деятельности" / Федер. агентство по рыболовству, Мурман. гос. техн. ун-т, Каф. технологии пищевых пр-в ; сост. В. И. Волченко. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 792

Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2012. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.

Дополнительные источники:

1. Бредихина О. В., Липатова Л. П., Шалимова Т. А., Черкасова Л. Г. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для обучающихся по направлению подгот. бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания" / О. В. Бредихина [и др.]. - Санкт-Петербург : Троиц. мост, 2014. - 191 с. : ил. - Библиогр.: с. 179-181. - ISBN 978-5-4377-0037-2 : 595-00.
2. Данина, М.М. Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов, готовых хлебобулочных и кондитерских изделий. Лабораторные работы [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / М.М. Данина, Е.С. Сергачева, Е.В. Соболева. — Электрон. дан. — Спб. : НИУ ИТМО (Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики), 2013. — 56 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=70910 — Загл. с экрана.
3. Просеков, А.Ю. Современные методы исследования сырья и биотехнологической продукции [Электронный ресурс] : / А.Ю. Просеков, О.О. Бабич, С.А. Сухих. — Электрон. дан. — Кемерово : КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2012. — 115 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4679 — Загл. с экрана.
4. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Перечень информационных ресурсов «Интернет»:

[Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн"](#)

[Электронно-библиотечная система "IPRbooks"](#)

[Электронная библиотечная система "Консультант студента"](#)

[Электронно-библиотечная система ЭБС "Троицкий мост"](#)

[Электронно-библиотечная система "Издательство "Лань"](#)

Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем:

Таблица 5

Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем		
Учебный год	Наименование ПО	Сведения о лицензии
2019/2020	Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN	лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.0.2009г.)
2019/2020	Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite (комплексная защита), Dr.Web Server Security Suite (антивирус)	договор №7236 от 03.11.2017г.

2.6. Материально-техническое обеспечение дисциплины Исследование сырья и технологий зарубежных стран:

Таблица 6

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др.	Перечень оборудования и технических средств обучения
1	2	3
1	Учебная лаборатория г. Мурманск, МГТУ, корпус Л, ул. Кирова, д. 1, каб. 403	<p>Основное учебное оборудование: Термостат ТС1/ 20 СПУ – 1 шт.; Муфельная печь СНОЛ 7.2/900(CN) – 1 шт.; Шкаф сушильный LOIP LF-60/350-GG1- 1 шт.; Плита нагревательная LOIP LH-403 с лотком для песчаной бани – 1 шт.; Перемешивающее устройство LOIP LS-220 с таймером, до 900об/мин, амплитуда 5мм – 1 шт.; Посудомоечная машина Bosch SRS 53E42EU – 1 шт.; Устройство для сушки лабораторной посуды ПЭ-2000 – 1 шт.; Баня шестиместная водяная LOIP-161 – 1 шт.; Дистиллятор CFL 2004 – 1 шт.; Центрифуга ОКА (Молочная) – 1 шт.; Спектрофотометр LEKI SS1207 – 1 шт.; Экстракционный аппарат «Дет-Грас» N Selecta. - 1 шт.; Весы SW-10W - 1 шт.; Весы CAUW-220 - 1 шт.; Холодильник Indesit B16 – 1 шт.; Устройство для определения влажности пищевого сырья и продуктов «ЭЛЕКС-7» - 1 шт.; Рефрижераторная центрифуга ЦР-6 в комплекте с ротором РК4х750– 1 шт; Стеллаж настенный для сушки посуды Лаб - 400 ССт– 1 шт; Стол для весов ЛАБ - 1200 ВГ-1200*600*760– 1 шт; Стол для весов ЛАБ - 600 ВГ-600*400*780– 1 шт; Стол для титрования 1200 ТК - 1200*600*1800– 1 шт; Стол лабораторный ЛАБ – 1200 ЛТв - 1200*600*900– 1 шт; Стол островной ЛАБ – 2400 ОКМ-2400*1400*1500– 2 шт; Стол письменный ЛАБ- ОМ-07-1200*700*760– 2 шт; Стол пристенный физический ЛАБ-1500 ПКТ 1500*800*1500– 1 шт; Стол пристенный химический ЛАВ-1200 ПТМ 1200*800*1500– 1 шт; Стол мойка ЛАБ-1200 МОП-1200*600*1500– 1 шт; Стол мойка ЛАВ-1200 МОП-1200*750*1500– 2 шт; Стул лабораторный ЛАБ- СЛ-04– 1 шт; Шкаф вытяжной ЛАБ- 1800 ШВ-1872*710*2100– 1 шт; Шкаф вытяжной ЛАБ- 800 ШВл-832*925*1980– 1 шт; Шкаф для посуды ЛАБ - 800*580*1810– 1 шт; Шкаф для приборов ЛАВ-800 ШПР- 800*580*1810– 1 шт; Шкаф для химреактивов ЛАБ-800 ШР- 800*580*1810– 1 шт; Шкаф для хранения кислот ЛАБ-Pro-ШКЩ-600*500*1950– 1 шт; Шкаф лабораторный ЛАБ-ШЛ 80-800*565*2100– 1 шт;</p> <p>Дополнительные технические средства обучения, учебное оборудование, средства связи: классная доска для письма мелом – 1 шт.</p>
2	Учебный кулинарный цех г. Мурманск, МГТУ ул. Колхозная д. 15а, Столовая	<p>Цех оснащен следующим оборудованием: Столы производственные – 6 шт.; Электроплиты – 2 шт.; Раковины – 2 шт.; Электрическая мясорубка – 1 шт.; Миксеры – 2 шт.; Кухонный комбайн – 1 шт.; Весы электронные – 1 шт.; Пароварка – 1 шт.; Чайник электрический – 1 шт.; Холодильник бытовой Snaiге – 1; Микроволновая печь – 1 шт.; Набор для приготовления фондю – 1 шт.; Фритюрница Karma Global EF-80 – 1 шт.</p>

2.7. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины Исследование сырья и технологий зарубежных стран

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, лабораторных работ, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований и др.

Таблица 7

Освоенные компетенции/ компетентности	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Показатели оценки уровня сформированности	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3	4
ОК 1 Понимать существенность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать стандартные и современные методы определения компонентов сырья и готовой продукции - проводить анализ продукции с использованием нормативной документации на методы анализа. - проводить анализ с использованием органолептических, физических, физико-химических методов исследований. - анализировать результаты исследований сырья и готовой продукции. - приготовить блюда национальных кухонь из разных стран. - применять специфические технологические приемы, характерные для разных стран; - работать с нормативными документами и оформлять меню разных национальных кухонь для иностранных туристов; - выполнять различные виды сервировки и владеть приемами подачи блюд и напитков с учетом национальных особенностей туристов. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности подготовки материалов к исследованию; - основные органолептические методы анализа; - требования к подготовке дегустаторов; - методы объемного и весового анализа; - основные традиции в питании населения отдельных регионов мира; - особенности питания иностранных туристов; - характеристику посуды, столового белья, особенности со- 	<ul style="list-style-type: none"> - проявление серьезной мотивации к профессии; - стремление к приобретению новых профессиональных знаний и умений; - проявление сообразительности, аналитических способностей, системного мышления, эрудиции; - стремление к повышению качества работы; - проявление творчества в выполнении самостоятельной работы; - тщательно подготовлен по основам профессиональных знаний 	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

	<p>ставления меню, виды и правила сервировки стола;</p> <ul style="list-style-type: none"> - порядок оказания услуг по организации потребления продукции и обслуживанию иностранных граждан. <p>практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владения специфичными технологическими приемами, характерными для разных стран; - навыков работы с нормативными документами по составлению меню разных национальных кухонь; - владения приемами подачи блюд и напитков с учетом национальных особенностей туристов. 		
<p>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать стандартные и современные методы определения компонентов сырья и готовой продукции - проводить анализ продукции с использованием нормативной документации на методы анализа. - проводить анализ с использованием органолептических, физических, физико-химических методов исследований. - анализировать результаты исследований сырья и готовой продукции. - приготовить блюда национальных кухонь из разных стран. - применять специфичные технологические приемы, характерные для разных стран; - работать с нормативными документами и оформлять меню разных национальных кухонь для иностранных туристов; - выполнять различные виды сервировки и владеть приемами подачи блюд и напитков с учетом национальных особенностей туристов. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности подготовки материалов к исследованию; - основные органолептические методы анализа; - требования к подготовке дегустаторов; - методы объемного и весового анализа; - основные традиции в питании 	<ul style="list-style-type: none"> - способность осознавать цели деятельности и умение их пояснять; - способность и готовность выполнять деятельность по образцу; - организовывать собственную деятельность, выбирать методы и способы выполнения поставленных задач из известных, оценивать их эффективность и качество; - способность применять знания, умения и навыки на практике; - способность работать самостоятельно. 	<p>Базовые задания, устный опрос, собеседование.</p>

	<p>населения отдельных регионов мира;</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности питания иностранных туристов; - характеристику посуды, столового белья, особенности составления меню, виды и правила сервировки стола; - порядок оказания услуг по организации потребления продукции и обслуживанию иностранных граждан. <p>практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владения специфичными технологическими приемами, характерными для разных стран; - навыков работы с нормативными документами по составлению меню разных национальных кухонь; - владения приемами подачи блюд и напитков с учетом национальных особенностей туристов. 		
<p>ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать стандартные и современные методы определения компонентов сырья и готовой продукции - проводить анализ продукции с использованием нормативной документации на методы анализа. - проводить анализ с использованием органолептических, физических, физико-химических методов исследований. - анализировать результаты исследований сырья и готовой продукции. - приготовить блюда национальных кухонь из разных стран. - применять специфичные технологические приемы, характерные для разных стран; - работать с нормативными документами и оформлять меню разных национальных кухонь для иностранных туристов; - выполнять различные виды сервировки и владеть приемами подачи блюд и напитков с учетом национальных особенностей туристов. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности подготовки материалов к исследованию; - основные органолептические 	<ul style="list-style-type: none"> - умеет планировать, организовывать и контролировать свою деятельность; - оперативно реагирует на нестандартные ситуации; - способность адаптироваться к новым ситуациям; - стремление к повышению качества работы; - проявление творчества в выполнении самостоятельной работы; 	<p>Базовые задания, устный опрос.</p>

	<p>методы анализа;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к подготовке дегустаторов; - методы объемного и весового анализа; - основные традиции в питании населения отдельных регионов мира; - особенности питания иностранных туристов; - характеристику посуды, столового белья, особенности составления меню, виды и правила сервировки стола; - порядок оказания услуг по организации потребления продукции и обслуживанию иностранных граждан. <p>практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владения специфичными технологическими приемами, характерными для разных стран; - навыков работы с нормативными документами по составлению меню разных национальных кухонь; - владения приемами подачи блюд и напитков с учетом национальных особенностей туристов. 		
<p>ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать стандартные и современные методы определения компонентов сырья и готовой продукции - применять специфичные технологические приемы, характерные для разных стран; - работать с нормативными документами и оформлять меню разных национальных кухонь для иностранных туристов; - выполнять различные виды сервировки и владеть приемами подачи блюд и напитков с учетом национальных особенностей туристов. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности питания иностранных туристов; - характеристику посуды, столового белья, особенности составления меню, виды и правила сервировки стола; - порядок оказания услуг по организации потребления продукции и обслуживанию иностранных граждан. 	<ul style="list-style-type: none"> - обмен информацией, проявление терпимости к другим мнениям и позициям; - склонен ориентироваться в информационных потоках; - умеет выделять в информации главное; - умеет осознанно воспринимать информацию, распространяемую в СМИ; - умеет анализировать информацию, выделять главное, структурировать, представлять в доступном для других уровне 	<p>Наблюдение и оценка достижений при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы.</p>
<p>ОК 5 Использовать</p>	<p>Умения:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - владение способами по- 	<p>Наблюдение и</p>

<p>информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - использовать стандартные и современные методы определения компонентов сырья и готовой продукции - применять специфичные технологические приемы, характерные для разных стран; - работать с нормативными документами и оформлять меню разных национальных кухонь для иностранных туристов; - выполнять различные виды сервировки и владеть приемами подачи блюд и напитков с учетом национальных особенностей туристов. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности питания иностранных туристов; - характеристику посуды, столового белья, особенности составления меню, виды и правила сервировки стола; - порядок оказания услуг по организации потребления продукции и обслуживанию иностранных граждан. 	<p>лучения специальной информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - стремление освоить работу с разными видами информации: диаграммами, символами, графиками, текстами, таблицами и т.д.; - владеет современными средствами получения и передачи информации (факс, сканер, компьютер, принтер, модем, копир и т.д.); - владеет информационными и телекоммуникационными технологиями (аудио-, видеозапись, электронная почта, СМИ, Интернет); - проявляет желание работать с книгами, учебниками, справочной литературой, атласами, картами 	<p>оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы, наблюдение и оценка эффективности работы обучающегося с прикладным программным обеспечением; конспектирование материала по алгоритму,</p>
<p>ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать стандартные и современные методы определения компонентов сырья и готовой продукции - проводить анализ продукции с использованием нормативной документации на методы анализа. - проводить анализ с использованием органолептических, физических, физико-химических методов исследований. - анализировать результаты исследований сырья и готовой продукции. - приготовить блюда национальных кухонь из разных стран. - применять специфичные технологические приемы, характерные для разных стран; - работать с нормативными документами и оформлять меню разных национальных кухонь для иностранных туристов; - выполнять различные виды сервировки и владеть приемами подачи блюд и напитков с учетом национальных особенностей туристов. <p>Знания:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проявляет навыки межличностного общения; - обладает способностью и готовностью сотрудничать; - умеет слушать собеседников; - проявляет умение работать в группе, команде; - умеет координировать коллективные действия работы группы; - умеет организовывать деловое общение для максимальной пользы в выполнении работы; 	<p>Наблюдение за организацией коллективной деятельности.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - особенности подготовки материалов к исследованию; - основные органолептические методы анализа; - требования к подготовке дегустаторов; - методы объемного и весового анализа; - основные традиции в питании населения отдельных регионов мира; - особенности питания иностранных туристов; - характеристику посуды, столового белья, особенности составления меню, виды и правила сервировки стола; - порядок оказания услуг по организации потребления продукции и обслуживанию иностранных граждан. 		
<p>ОК 7 Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать стандартные и современные методы определения компонентов сырья и готовой продукции - проводить анализ продукции с использованием нормативной документации на методы анализа. - проводить анализ с использованием органолептических, физических, физико-химических методов исследований. - анализировать результаты исследований сырья и готовой продукции. - приготовить блюда национальных кухонь из разных стран. - применять специфичные технологические приемы, характерные для разных стран; - работать с нормативными документами и оформлять меню разных национальных кухонь для иностранных туристов; - выполнять различные виды сервировки и владеть приемами подачи блюд и напитков с учетом национальных особенностей туристов. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности подготовки материалов к исследованию; - основные органолептические методы анализа; - требования к подготовке дегустаторов; 	<ul style="list-style-type: none"> - проявляет ответственность за выполняемую работу; - берет на себя ответственность за принятые решения; - брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения задания; 	<p>Наблюдение за организацией коллективной деятельности.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - методы объемного и весового анализа; - основные традиции в питании населения отдельных регионов мира; - особенности питания иностранных туристов; - характеристику посуды, столового белья, особенности составления меню, виды и правила сервировки стола; - порядок оказания услуг по организации потребления продукции и обслуживанию иностранных граждан. 		
<p>ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать стандартные и современные методы определения компонентов сырья и готовой продукции - проводить анализ продукции с использованием нормативной документации на методы анализа. - проводить анализ с использованием органолептических, физических, физико-химических методов исследований. - анализировать результаты исследований сырья и готовой продукции. - приготовить блюда национальных кухонь из разных стран. - применять специфичные технологические приемы, характерные для разных стран; - работать с нормативными документами и оформлять меню разных национальных кухонь для иностранных туристов; - выполнять различные виды сервировки и владеть приемами подачи блюд и напитков с учетом национальных особенностей туристов. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности подготовки материалов к исследованию; - основные органолептические методы анализа; - требования к подготовке дегустаторов; - методы объемного и весового анализа; - основные традиции в питании населения отдельных регионов мира; - особенности питания ино- 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь реализовывать в повседневной жизни полученные знания, умения и навыки; - планировать будущее и отдаленное будущее, обоснованно выбирать варианты реализации жизненных планов; - имеет склонность к саморазвитию; - обладает способностью учиться; - умеет работать самостоятельно; - может воспринимать критику от других обучающихся; - может критично относиться к своей работе; - имеет устойчивое стремление к самосовершенствованию; 	<p>Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>

	<p>странных туристов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеристику посуды, столового белья, особенности составления меню, виды и правила сервировки стола; - порядок оказания услуг по организации потребления продукции и обслуживанию иностранных граждан. 		
<p>ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать стандартные и современные методы определения компонентов сырья и готовой продукции - проводить анализ продукции с использованием нормативной документации на методы анализа. - проводить анализ с использованием органолептических, физических, физико-химических методов исследований. - анализировать результаты исследований сырья и готовой продукции. - приготовить блюда национальных кухонь из разных стран. - применять специфические технологические приемы, характерные для разных стран; - работать с нормативными документами и оформлять меню разных национальных кухонь для иностранных туристов; - выполнять различные виды сервировки и владеть приемами подачи блюд и напитков с учетом национальных особенностей туристов. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности подготовки материалов к исследованию; - основные органолептические методы анализа; - требования к подготовке дегустаторов; - методы объемного и весового анализа; - основные традиции в питании населения отдельных регионов мира; - особенности питания иностранных туристов; - характеристику посуды, столового белья, особенности составления меню, виды и правила сервировки стола; - порядок оказания услуг по 	<ul style="list-style-type: none"> - ищет необычные, оригинальные идеи выполнения решения; - умеет отклоняться от традиционных схем мышления, готов к инновациям; - принимает непопулярные решения, если этого требует ситуация; - умеет осуществлять самостоятельную работу по самообразованию и самосовершенствованию; - владение терминологией по предмету 	<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>

	организации потребления продукции и обслуживанию иностранных граждан.		
ДПК 1.1 Организовать закупку и контролировать качество продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.	Умения: - приготовить блюда национальных кухонь из разных стран. - применять специфичные технологические приемы, характерные для разных стран;	- владеет навыками закупки продуктов, товаров и расходных материалов, грамотного их распределения, расхода и учета - контролирует качество получаемых продуктов, товаров и расходных материалов	Проверка и оценка индивидуальных заданий.
ДПК 1.2 Контролировать основные органолептические, физические, физико-химические методы исследований, основную документацию на методы анализа.	Умения: - использовать стандартные и современные методы определения компонентов сырья и готовой продукции - проводить анализ продукции с использованием нормативной документации на методы анализа. - проводить анализ с использованием органолептических, физических, физико-химических методов исследований. - анализировать результаты исследований сырья и готовой продукции. Знания: - особенности подготовки материалов к исследованию; - основные органолептические методы анализа; - требования к подготовке дегустаторов; - методы объемного и весового анализа;	- владеет навыками определения и контроля основных органолептических, физических, физико-химических показателей качества полуфабриката и готового продукта - знает и умеет применять основную документацию на методы анализа.	Проверка и оценка индивидуальных заданий.
ДПК 2.1 Разрабатывать ассортимент и технологию приготовления наиболее характерных кулинарных изделий зарубежной кухни.	Умения: - приготовить блюда национальных кухонь из разных стран. - применять специфичные технологические приемы, характерные для разных стран; Знания: - основные традиции в питании населения отдельных регионов мира; - особенности питания иностранных туристов;	- умеет разрабатывать и расширять ассортимент кулинарных изделий зарубежной кухни - имеет навыки разработки технологии приготовления наиболее характерных кулинарных изделий зарубежных стран.	Проверка и оценка индивидуальных заданий.
ДПК 2.2 Разрабатывать различные меню для иностранных туристов	Умения: - работать с нормативными документами и оформлять меню разных национальных кухонь для иностранных туристов; Знания: - характеристику посуды, столового белья, особенности со-	- умеет разрабатывать различные меню для иностранных туристов с учетом их национальных особенностей и предпочтений.	Проверка и оценка индивидуальных заданий.

	ставления меню, виды и правила сервировки стола;		
ДПК 2.3 Организовать выполнение различных видов сервировки с учетом национальных особенностей туристов.	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работать с нормативными документами и оформлять меню разных национальных кухонь для иностранных туристов; - выполнять различные виды сервировки и владеть приемами подачи блюд и напитков с учетом национальных особенностей туристов. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеристику посуды, столового белья, особенности составления меню, виды и правила сервировки стола; - порядок оказания услуг по организации потребления продукции и обслуживанию иностранных граждан. 	<ul style="list-style-type: none"> - владеет навыками выполнения различных видов сервировки - принимает во внимание национальные особенности туристов, которые отражаются в специфике сервировки. 	Проверка и оценка индивидуальных заданий.
ДПК 2.4 Организовать подачу блюд и напитков с учетом национальных особенностей туристов.	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работать с нормативными документами и оформлять меню разных национальных кухонь для иностранных туристов; - выполнять различные виды сервировки и владеть приемами подачи блюд и напитков с учетом национальных особенностей туристов. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеристику посуды, столового белья, особенности составления меню, виды и правила сервировки стола; - порядок оказания услуг по организации потребления продукции и обслуживанию иностранных граждан. 	<ul style="list-style-type: none"> - владеет навыками организации подачи блюд и напитков, учитывая национальные особенности туристов. 	Проверка и оценка индивидуальных заданий.
ДПК 2.5 Контролировать качество приготовления блюд и напитков с учетом национальных особенностей туристов.	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать стандартные и современные методы определения компонентов сырья и готовой продукции - проводить анализ продукции с использованием нормативной документации на методы анализа. - проводить анализ с использованием органолептических, физических, физико-химических методов исследований. - анализировать результаты исследований сырья и готовой продукции. - приготовить блюда национальных кухонь из разных стран. 	<ul style="list-style-type: none"> - умеет контролировать качество приготовления блюд и напитков - знает методы и способы контроля - ориентируется на национальные особенности туристов из разных стран. 	Проверка и оценка индивидуальных заданий.

	<ul style="list-style-type: none"> - применять специфичные технологические приемы, характерные для разных стран; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности подготовки материалов к исследованию; - основные органолептические методы анализа; - требования к подготовке дегустаторов; - методы объемного и весового анализа; - основные традиции в питании населения отдельных регионов мира; - особенности питания иностранных туристов; - характеристику посуды, столового белья, особенности составления меню, виды и правила сервировки стола; 		
--	--	--	--