



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И.
Носова»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ИЕиС
Ю.В. Сомова

03.02.2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ

Направление подготовки (специальность)
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль/специализация) программы
Технология и организация индустриального производства кулинарной продукции и
кондитерских изделий

Уровень высшего образования - бакалавриат

Форма обучения
заочная

Институт/ факультет	Институт естествознания и стандартизации
Кафедра	Химии
Курс	1

Магнитогорск
2025 год

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1041)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Химии
15.01.2025, протокол № 4

Зав. кафедрой  Н.Л. Медяник

Рабочая программа одобрена методической комиссией ИБИС
03.02.2025 г. протокол № 3

Председатель  Ю.В. Сомова

Рабочая программа составлена:
доцент кафедры Химии, канд. с.-х. наук

 И.А. Долматова

Рецензент:

зав. кафедрой ТСиСА, д-р тех. наук  И.Ю. Мезин

Лист актуализации рабочей программы

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2026 - 2027 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2027 - 2028 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2028 - 2029 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2029 - 2030 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2030 - 2031 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

1 Цели освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины «Введение в направление» является формирование общих знаний по технологии продуктов общественного питания и деятельности предприятий общественного питания.

2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Введение в направление входит в обязательную часть учебного плана образовательной программы.

Для изучения дисциплины необходимы знания (умения, владения), сформированные в результате изучения дисциплин/ практик:

для освоения данной дисциплины обучающиеся должны основываться на знаниях (умениях и владении), полученных в объеме школьной программы по химии, физике, биологии, технологии и безопасности жизнедеятельности.

Знания (умения, владения), полученные при изучении данной дисциплины будут необходимы для изучения дисциплин/практик:

Брендинг в общественном питании

Моделирование производственных ситуаций

Товароведение и экспертиза продовольственных товаров

Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) и планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины (модуля) «Введение в направление» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции
ОПК-4 Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	
ОПК-4.1	Осуществляет контроль технологического процесса производства, качества и безопасности сырья и готовой продукции
ОПК-4.2	Анализирует производственные и непроизводственные затраты на производство продуктов питания из растительного сырья
ОПК-4.3	Использует современные схемы автоматизации технологических объектов пищевых производств
ОПК-4.4	Разрабатывает модели и алгоритмы управления технологическими процессами
ПК-1 Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	
ПК-1.1	Разрабатывает план размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-1.2	Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-1.3	Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья

4. Структура, объём и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц 108 акад. часов, в том числе:

- контактная работа – 6,4 акад. часов;
- аудиторная – 6 акад. часов;
- внеаудиторная – 0,4 акад. часов;
- самостоятельная работа – 97,7 акад. часов;
- в форме практической подготовки – 0 акад. час;

– подготовка к зачёту – 3,9 акад. час

Форма аттестации - зачет

Раздел/ тема дисциплины	Курс	Аудиторная контактная работа (в акад. часах)			Самостоятельная работа студента	Вид самостоятельной работы	Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Код компетенции
		Лек.	лаб. зан.	практ. зан.				
1.								
1.1 Особенности отрасли общественного питания	1				20	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Контрольная работа	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-4.4, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
1.2 Основные понятия кулинарной обработки продуктов		1		2	20	Подготовка и выполнение практической работы: «Разработка суточного пищевого рациона» Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Контрольная работа	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-4.4, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
1.3 Характеристика предприятий общественного питания		1		2	20	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Контрольная работа	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-4.4, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
1.4 Сервисная деятельность					20	Самостоятельное изучение	Контрольная работа	ОПК-4.1, ОПК-4.2,

предприятий общественного питания						учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.		ОПК-4.3, ОПК-4.4, ПК- 1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
1.5 Технические документы, применяемые в общественном питании	1				17,7	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Контрольная работа	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-4.4, ПК- 1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
Итого по разделу		2		4	97,7			
Итого за семестр		2		4	97,7		зачёт	
Итого по дисциплине		2		4	97,7		зачет	

5 Образовательные технологии

В процессе преподавания дисциплины «Введение в специальность» применяются традиционная и модульно-компетентностная технологии.

Лекции проходят как в традиционной форме, так и в формах вводной лекции и проблемных лекций. На вводных лекциях происходит знакомство обучающихся с назначением и задачами курса, его ролью и местом в системе учебных дисциплин и в системе подготовки бакалавра. Теоретический материал на проблемных лекциях является результатом усвоения полученной информации посредством постановки проблемного вопроса и поиска путей его решения.

Лекционный материал закрепляется в ходе практических работ, на которых выполняются групповые и индивидуальные задания по пройденной теме. При проведении практических работ используется метод контекстного обучения, который позволяет усвоить материал путем выявления связей между конкретным знанием и его применением.

Самостоятельная работа обучающихся должна быть направлена на закрепления теоретического материала, изложенного преподавателем, на проработку тем, отведенных на самостоятельное изучение, на подготовку к практическим занятиям, выполнение домашних заданий и подготовку к рубежному и заключительному контролю. Помимо этого, обучающиеся представляют результаты своей самостоятельной работы в виде презентаций.

При проведении рубежного и заключительного контроля основными задачами, стоящими перед преподавателем, являются: выявление степени правильности, объема, глубины знаний, умений, навыков, полученных при изучении курса наряду с выявлением степени самостоятельности в применении полученных знаний, умений и навыков.

6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Представлено в приложении 1.

7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Представлены в приложении 2.

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) Основная литература:

1. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/read?id=387355> (дата обращения: 13.01.2025). – Режим доступа: по подписке.

2. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 349 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15335-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/nacionalnye-kulinarnye-tradicii-istoriya-produktov-pitaniya-538085> (дата обращения: 13.01.2025).

б) Дополнительная литература:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практическое пособие / . - Москва : Дашков и К, 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-394-05237-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/read?id=431842> (дата обращения: 23.04.2024). – Режим доступа: по подписке.

2. Баранов, Б. А. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для вузов / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 184 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10698-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/etiket-obsluzhivaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-542636#page/1> (дата обращения: 24.04.2024).

3. Николенко, П. Г. Организация обслуживания в сфере гостеприимства : учебник для вузов / П. Г. Николенко, М. В. Ефремова. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 548 с. — ISBN 978-5-507-48342-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://reader.lanbook.com/book/380714#360> (дата обращения: 24.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206936> (дата обращения: 24.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Пасько, О. В. Технология и управление качеством продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17356-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/tehnologiya-i-upravlenie-kachestvom-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-538610> (дата обращения: 24.04.2024).

6. Введение в профессиональную деятельность (Инженерия техники пищевых технологий) : учебник / С. Т. Антипов, А. В. Дранников, В. А. Панфилов [и др.] ; под редакцией В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 268 с. — ISBN 978-5-8114-3907-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://reader.lanbook.com/book/121457> (дата обращения: 23.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 179 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07286-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-za-rubezhom-538547> (дата обращения: 24.04.2024).

8. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения : Межгосударственный стандарт. – Введ. 01.01.2015. № 191- ст. – М.: Стандартинформ, 2020. – 12с.

9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практическое пособие / . - Москва : Дашков и К, 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-394-05237-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/read?id=431842> (дата обращения: 23.04.2024). – Режим доступа: по подписке.

9. Foods and Raw Materials. - ISSN: 2308-4057. - URL: https://e.lanbook.com/journal/2942#journal_name (дата обращения: 25.04.2024). – Текст: электронный.

в) Методические указания:

1. Рябова, В.Ф., Коляда, Л.Г. Методические указания к практическим работам по дисциплине «Введение в направление» для обучающихся по направлению под-готовки 19.03.02. Магнитогорск: Изд-во Магнитогорск. гос. техн. ун-та им. Г.И. Носова, 2018. 26 с. - Текст: непосредственный

г) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Программное обеспечение

Наименование ПО	№ договора	Срок действия лицензии
MS Office 2007 Professional	№ 135 от 17.09.2007	бессрочно
7Zip	свободно распространяемое ПО	бессрочно
FAR Manager	свободно распространяемое ПО	бессрочно
Браузер Yandex	свободно распространяемое ПО	бессрочно

Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название курса	Ссылка
Электронные ресурсы библиотеки МГТУ им. Г.И. Носова	https://host.megaprolib.net/M/P0109/Web
Российская Государственная библиотека. Каталоги	https://www.rsl.ru/ru/4readers/catalogues/
Федеральное государственное бюджетное учреждение «Федеральный институт промышленной собственности»	URL: http://www1.fips.ru/
Национальная информационно-аналитическая система – Российский индекс научного цитирования (РИНЦ)	URL: https://elibrary.ru/project_risc.asp

Электронная база периодических изданий East View Information Services, ООО «ИВИС»	https://dlib.eastview.com/
--	---

9 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа:

Мультимедийные средства хранения, передачи и представления учебной информации

Учебные аудитории для проведения практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:
Доска, мультимедийный проектор, экран.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся: Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета

Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: Стеллажи для хранения учебно-наглядных пособий, учебно-методической документации

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа обучающихся подразделяется на аудиторную, которая происходит как во время практических занятий, так и на плановых консультациях, и на внеаудиторную, происходящую во время подготовки отчетов по практическим занятиям и выполнении контрольной работы.

Вопросы для текущего контроля по дисциплине

Вопросы по теме «Особенности отрасли общественного питания»

1. Общие сведения о предприятиях общественного питания, особенности производственно-торговой деятельности.
2. Краткая характеристика отрасли общественного питания.
3. Развитие теоретических основ технологии продуктов общественного питания.
4. Понятие сервисной деятельности, социальное и экономическое значение отрасли общественного питания.
5. Основные направления государственной и региональной политики в области общественного питания в условиях рыночных отношений.
6. Краткая характеристика основных направлений международного сервиса в предприятиях питания за рубежом.
7. Краткая характеристика основных принципов организации обслуживания в предприятиях питания.

Вопросы по теме «Основы технологического процесса производства продукции общественного питания»

1. Перечислите признаки классификации сырья
2. Дайте определение понятия «технологический процесс производства продукции общественного питания».
3. Расположите последовательно операции технологического процесса производства кулинарной продукции:
 - механическая обработка сырья;
 - приемка сырья;
 - тепловая обработка полуфабрикатов;
 - реализация блюд.
4. Перечислите признаки классификации блюд
5. Перечислите операции механической кулинарной обработки одного из наименования сырья.
6. Перечислите виды тепловой кулинарной обработки, используемые при изготовлении блюда.

Вопросы по теме «Общие сведения о предприятиях общественного питания»

- Дополните особенности торгово-производственной деятельности предприятий питания: взаимосвязь функций производства, реализации и организации потребления;....
- 2. Дополните перечень цехов, осуществляющих производство готовой продукции: холодный цех, кондитерский цех,
- 3. Классификация предприятий общественного питания.
- 4. Основные направления развития современных технологий обслуживания в стране.
- 5. Общие требования к предприятиям общественного питания.
- 6. Функциональные группы помещений предприятий общественного питания и требования к их компоновке.
- 7. Методы и формы обслуживания.

Вопросы по теме «Сервисная деятельность предприятий общественного питания»

- 1. Дополните определение:
Услуга общественного питания – это результат деятельности предприятий и граждан-предпринимателей по удовлетворению...
- 2. Дополните классификацию услуг общественного питания:
 - 1) услуги питания;
 - 2) услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий;
 - 3) услуги по организации потребления и обслуживания;
 - 4)
 - 5)
 - 6)
- 3. Объясните, каким образом, использование стандартов обслуживания снижает изменчивость услуги.
- 4. Объясните понятие «социальная адресность услуги»
- 5. Поясните требование эргономичности услуги общественного питания
- 6. Укажите назначение нормативного документа ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования».

Вопросы по теме «Технические документы, применяемые в общественном питании»

- 1. Закончите предложение: все стандарты, регламентирующие качество услуг, делятся на основополагающие; стандарты на продукцию и услуги;
- 2. Нормативные документы, регламентирующие качество услуг общественного питания

3. Технологические документы, применяемые на предприятиях общественного питания.
4. ТТК.
5. ТК.
6. ТИ.
- ...

Контрольная работа

Составить суточный пищевой рацион в соответствии с принципами рационального питания.

Последовательность выполнения работы:

1. По номеру варианта определить необходимую исходную информацию (профессию, пол, возраст, время года, кратность приема пищи) для разработки пищевого рациона.
2. Найти принадлежность к определенной группе интенсивности труда.
3. Определить рекомендуемое потребление энергии, белков, жиров и углеводов для данной группы интенсивности труда.
4. Рассчитать распределение рациона в зависимости от кратности приема пищи: при четырехразовом питании рекомендуется на завтрак 25% суточного рациона, на обед – 35% (40%), на полдник – 15% (10%) и на ужин 25%. При трехразовом питании завтрак – 30%, обед – 45%, ужин – 25%.
5. Составить суточный рацион, учесть рекомендуемый подбор блюд: *завтрак* – закуска, горячее блюдо, горячий напиток или молоко, хлеб. В меню завтрака должны входить горячие блюда (мясные, рыбные, овощные, крупяные и др.), холодные блюда (салаты и др.), гастрономические продукты (масло сливочное, сыр, колбаса и др.) и горячие напитки (чай, кофе, какао). *Обед* – закуска, первое блюдо, второе горячее блюдо, сладкое блюдо, хлеб. Вторые блюда должны быть подобраны с обязательным сочетанием продуктов первого блюда. *Ужин* – закуска, горячее блюдо, напиток, хлеб. Должны быть включены блюда из рыбы, птицы, творога, овощей, картофеля. Не рекомендуется включать натуральные порционные мясные блюда, а также острые блюда. Из напитков рекомендуются молоко и молочно-кислые продукты. При составлении меню следует заботиться о разнообразии питания не только отдельных приемов пищи, но и всего суточного рациона.
6. Выполнить анализ разработанного пищевого рациона в соответствии с основными принципами сбалансированного питания.

Контрольная работа выполняется по Методическим указаниям: Рябова, В.Ф., Коляда, Л.Г. Методические указания к практическим работам по дисциплине «Введение в направление» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02. Магнитогорск: Изд-во Магнитогорск. гос. техн. ун-та им. Г.И. Носова, 2018. 26 с.

Перечень теоретических вопросов для контрольной работы «История пищевых продуктов»

1. Вода
2. Овощи

3. Фрукты, ягоды, орехи
4. Мясо
5. Рыба и морепродукты
6. Мука
7. Крупы
8. Хлеб
9. Молоко и кисломолочные продукты
10. Молочные продукты: сливочное масло, сыр и мороженое
11. Растительные масла
12. Мед и медовые напитки
13. Сахар
14. Чай
15. Кофе
16. Какао
17. Пиво
18. Вино
19. Крепкие спиртные напитки
20. Пряности
21. Соя и соепродукты
22. Квас
23. Кондитерские изделия

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

а) Планируемые результаты обучения и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации:

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
ОПК-4: Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции		
ОПК-4.1	Осуществляет контроль технологического процесса производства, качества и безопасности сырья и готовой продукции	Перечень теоретических вопросов: 1. Общие сведения о предприятиях общественного питания, особенности производственно-торговой деятельности. 2. Краткая характеристика отрасли общественного питания. 3. Развитие теоретических основ технологии продуктов общественного питания. 4. Понятие сервисной деятельности, социальное и экономическое значение отрасли общественного питания. 5. Основные направления государственной и региональной политики в области общественного питания в условиях рыночных отношений. 14. Потребительские свойства пищевой продукции. 15. Нормативные документы, регламентирующие качество услуг общественного питания 16. Технологические документы, применяемые на предприятиях общественного питания. 17. ТТК. 18. ТК. 19. ТИ. 20. Качество пищевой продукции. 21. Понятие «сырья», «полуфабрикатов», используемых в предприятиях общественного питания. 22. Классификация предприятий общественного питания. 23. Основные направления развития современных технологий обслуживания в стране. 24. Требования, предъявляемые к услугам общественного питания. 25. Краткая характеристика основных направлений международного сервиса в предприятиях питания за рубежом. 26. Краткая характеристика основных принципов организации обслуживания в предприятиях питания. 27. Понятие безопасности питания. 28. Общие требования к предприятиям общественного питания. 29. Функциональные группы помещений предприятий общественного питания и требования к их компоновке.

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		30. Методы и формы обслуживания. 31. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
ОПК-4.2	Анализирует производственные и непроизводственные затраты на производство продуктов питания из растительного сырья	Примерные практические задания: Ознакомиться с построением рецептур блюд по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий, выполнить анализ основных элементов рецептур. <i>Последовательность выполнения работы:</i> 1. Ознакомиться с рецептурой блюда (с количеством наименований сырья не менее 5-6) по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий. 2. Указать наименование блюда, номер рецептуры, номер колонки (варианта), полное название сборника рецептур блюд и год его издания. 3. Указать количество вариантов блюда, их различия. 4. Дать характеристику сырья и получаемого полуфабриката. 5. Охарактеризовать блюдо.
ОПК-4.3	Использует современные схемы автоматизации технологических объектов пищевых производств	Примерные практические вопросы из профессиональной деятельности: Составить суточный пищевой рацион в соответствии с принципами рационального питания. <i>Последовательность выполнения работы:</i> 1. По номеру варианта определить необходимую исходную информацию (профессию, пол, возраст, время года, кратность приема пищи) для разработки пищевого рациона. 2. Найти принадлежность к определенной группе интенсивности труда. 3. Определить рекомендуемое потребление энергии, белков, жиров и углеводов для данной группы интенсивности труда. 4. Рассчитать распределение рациона в зависимости от кратности приема пищи: при четырехразовом питании рекомендуется на завтрак 25% суточного рациона, на обед – 35% (40%), на полдник – 15% (10%) и на ужин 25%. При трехразовом питании завтрак – 30%, обед – 45%, ужин – 25%. 5. Составить суточный рацион, учесть рекомендуемый подбор блюд: <i>завтрак</i> – закуска, горячее блюдо, горячий напиток или молоко, хлеб. В меню завтрака должны входить горячие блюда (мясные, рыбные, овощные, крупяные и др.), холодные блюда (салаты и др.), гастрономические продукты (масло сливочное, сыр, колбаса и др.) и горячие напитки (чай, кофе, какао). <i>Обед</i> – закуска, первое блюдо, второе горячее блюдо, сладкое блюдо, хлеб. Вторые блюда

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		должны быть подобраны с обязательным сочетанием продуктов первого блюда. <i>Ужин</i> – закуска, горячее блюдо, напиток, хлеб. Должны быть включены блюда из рыбы, птицы, творога, овощей, картофеля. Не рекомендуется включать натуральные порционные мясные блюда, а также острые блюда. Из напитков рекомендуются молоко и молочно-кислые продукты. При составлении меню следует заботиться о разнообразии питания не только отдельных приемов пищи, но и всего суточного рациона. 6. Выполнить анализ разработанного пищевого рациона в соответствии с основными принципами сбалансированного питания.
ОПК-4.4	Разрабатывает модели и алгоритмы управления технологическими процессами	Примерные практические вопросы из профессиональной деятельности: Составить суточный пищевой рацион в соответствии с принципами рационального питания. <i>Последовательность выполнения работы:</i> 1. По номеру варианта определить необходимую исходную информацию (профессию, пол, возраст, время года, кратность приема пищи) для разработки пищевого рациона. 2. Найти принадлежность к определенной группе интенсивности труда. 3. Определить рекомендуемое потребление энергии, белков, жиров и углеводов для данной группы интенсивности труда. 4. Рассчитать распределение рациона в зависимости от кратности приема пищи: при четырехразовом питании рекомендуется на завтрак 25% суточного рациона, на обед – 35% (40%), на полдник – 15% (10%) и на ужин 25%. При трехразовом питании завтрак – 30%, обед – 45%, ужин – 25%. 5. Составить суточный рацион, учесть рекомендуемый подбор блюд: <i>завтрак</i> – закуска, горячее блюдо, горячий напиток или молоко, хлеб. В меню завтрака должны входить горячие блюда (мясные, рыбные, овощные, крупяные и др.), холодные блюда (салаты и др.), гастрономические продукты (масло сливочное, сыр, колбаса и др.) и горячие напитки (чай, кофе, какао). <i>Обед</i> – закуска, первое блюдо, второе горячее блюдо, сладкое блюдо, хлеб. Вторые блюда должны быть подобраны с обязательным сочетанием продуктов первого блюда. <i>Ужин</i> – закуска, горячее блюдо, напиток, хлеб. Должны быть включены блюда из рыбы, птицы, творога, овощей, картофеля. Не рекомендуется включать натуральные порционные мясные блюда, а также острые блюда. Из напитков рекомендуются молоко и молочно-кислые продукты. При составлении меню следует заботиться о разнообразии питания не только отдельных приемов пищи, но и всего суточного рациона. 6. Выполнить анализ разработанного пищевого рациона в соответствии с основными

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		принципами сбалансированного питания.
ПК-1: Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья		
ПК-1.1:	Разрабатывает план размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Перечень теоретических вопросов: 1. Механическая кулинарная обработка сырья. 2. Схема технологического процесса производства продукции и производственной структуры предприятий питания. 3. Тепловая кулинарная обработка. 4. Общие сведения о кулинарной продукции. 5. Общие сведения о кондитерской продукции. 6. Технологические свойства пищевой продукции. 7. Определение термина «услуга общественного питания». Классификация услуг общественного питания. 8. Особенности технологического процесса производства продукции общественного питания.
ПК-1.2	Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья.	Примерные практические задания: Выполнить сравнительный анализ технических характеристик отечественного и зарубежного оборудования для цехов предприятия: Холодный цех Горячий цех Кондитерский цех Мясо-рыбный цех Овощной цех
ПК-1.3	Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Примерные практические задания: Ознакомиться с построением рецептур блюд по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий, выполнить анализ основных элементов рецептур. <i>Последовательность выполнения работы:</i> 1. Ознакомиться с рецептурой блюда (с количеством наименований сырья не менее 5-6) по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий. 2. Указать наименование блюда, номер рецептуры, номер колонки (варианта), полное название сборника рецептур блюд и год его издания. 3. Указать количество вариантов блюда, их различия.

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		4. Дать характеристику сырья и получаемого полуфабриката. 5. Охарактеризовать блюдо.

б) Порядок проведения промежуточной аттестации, показатели и критерии оценивания:

Подготовка к зачету заключается в изучении и тщательной проработке обучающимся учебного материала дисциплины с учетом учебников, учебных пособий, лекционных и практических занятий, сгруппированном в виде контрольных вопросов.

Критерии оценки:

- **«зачтено»** - выставляется при условии, если обучающийся показывает хорошие знания учебного материала по теме, знает сущность дисциплины. При этом обучающийся логично и последовательно излагает материал темы, раскрывает смысл вопроса, дает удовлетворительные ответы на дополнительные вопросы. Дополнительным условием получения оценки могут стать хорошие успехи при выполнении самостоятельной и контрольной работы, систематическая активная работа на практических занятиях.

- **«не зачтено»** - выставляется при условии, если обучающийся владеет отрывочными знаниями о сущности дисциплины, дает неполные ответы на вопросы из основной литературы, рекомендованной к курсу, не может ответить на дополнительные вопросы, предложенные преподавателем.