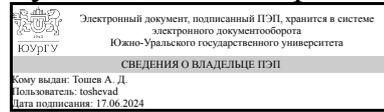


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления



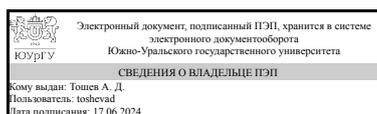
А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины ФД.01 Современные технологии на предприятиях общественного питания
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
уровень Бакалавриат
форма обучения заочная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

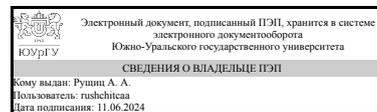
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
к.техн.н., доцент



А. А. Рушиц

1. Цели и задачи дисциплины

Цель: формирование знаний в области приоритетов и современных тенденций развития технологии обработки и хранения сырья и производства продукции общественного питания. Задачи: - получение знаний, умений и навыков для успешного освоения современных технологических приемов, позволяющих создать принципиально новые, инновационные, синтезированные, обогащенные пищевые продукты; - изучение и освоение инновационных способов и технических средств обработки продуктов, применяемых в системе общественного питания; - приобретение практических навыков в области современных технологических приемов в сегменте общественного питания, позволяющих снизить потери продукта при кулинарной обработке, уменьшить отрицательные изменения пищевой ценности продукта, удлинить его сроки хранения

Краткое содержание дисциплины

Современные направления развития технологии производства продукции общественного питания. Виды и особенности современного высокофункционального оборудования на ПОП. Современные технологии приготовления блюд на ПОП. Современные технологии контроля качества продукции ОП. Современные технологии обслуживания на ПОП.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

| Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции) | Планируемые результаты обучения по дисциплине |
|---|---|
| ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания | Знает: - состав пищевых продуктов, роль отдельных компонентов в технологических процессах; - требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых изделий - основы технологии производства продукции общественного питания Умеет: - объяснять процессы, происходящие на различных стадиях производства продукции общественного питания Имеет практический опыт: - определения основных качественных показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также правильности проведения технологических процессов |
| ПК-5 ПК-5 - Способен к организации и управлению системами качества на предприятиях общественного питания, внедрению инноваций в производство, информационного и документационного обеспечения | Знает: современные принципы организации технологических процессов производства продукции общественного питания Умеет: обоснованно подбирать рациональные технологические режимы производства продукции, технологическое оборудование Имеет практический опыт: навыками рационального подбора и обоснования технологических параметров и оборудования |

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

| Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана | Перечень последующих дисциплин, видов работ |
|--|---|
| 1.Ф.14 Физиология питания, 1.Ф.08 Нормативно-техническая документация в общественном питании, 1.О.30 Введение в направление подготовки, 1.О.24 Электротехника и электроника, 1.О.29 Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология, 1.Ф.11 Особенности ХАССП на предприятиях общественного питания, 1.Ф.04 Биологически активные добавки и улучшители в производстве продуктов питания, 1.О.25 Теплотехника, Учебная практика (ознакомительная) (4 семестр) | Не предусмотрены |

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

| Дисциплина | Требования |
|--|---|
| 1.Ф.11 Особенности ХАССП на предприятиях общественного питания | Знает: - основные принципы системы ХАССП, формирование критических контрольных точек, - этапы разработки системы менеджмента качества Умеет: управлять разработкой и внедрением системы качества; использовать фундаментальные научные знания в области высокотехнологичных производств продуктов питания; применять современные методы исследований пищевых продуктов Имеет практический опыт: оценкой эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, установлением и определением приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции |
| 1.О.25 Теплотехника | Знает: Основные законы и уравнения молекулярной физики, Законы и уравнения молекулярной физики Умеет: Использовать физические параметры для решения прикладных задач, Использовать физические параметры для решения прикладных задач Имеет практический опыт: Решения задач прикладного характера, Решением задач прикладного характера |
| 1.О.30 Введение в направление подготовки | Знает: Современное программное обеспечение, законы и методы накопления, передачи и обработки информации с помощью компьютерных технологий Умеет: Использовать возможности вычислительной техники и программного обеспечения в профессиональной сфере деятельности, ресурсов Интернета для поиска необходимой информации Имеет практический опыт: Использования современных программных продуктов и |

| | |
|---|---|
| | математического аппарата для решения профессиональных задач |
| 1.Ф.08 Нормативно-техническая документация в общественном питании | <p>Знает: - этапы разработки и утверждения нормативно-технической документации - порядок разработки и постановки на производство новых видов продукции, основные положения действующих законов в области пищевой промышленности; виды стандартов, применяемых в пищевой промышленности; основные положения технического регулирования как правового регулирования в области технического законодательства, стандартизации, оценки соответствия. Умеет: - разрабатывать технологические инструкции, проводить оформление и изложение нормативно-технической документации в соответствии с требованиями, анализировать нормативные документы, применяемые в пищевой промышленности; анализировать технические регламенты, применяемые в области производства пищевых продуктов. Имеет практический опыт: - навыками разработки нормативно-технической документации, разработки новых видов продукции, знаниями информационного обеспечения в области законодательства и стандартизации в пищевой промышленности методами.</p> |
| 1.О.24 Электротехника и электроника | <p>Знает: Основные законы электрических и магнитных цепей, устройство и принципы действия трансформаторов, электрических машин и электронных устройств, их рабочие характеристики; основы безопасности при использовании электротехнических и электронных приборов и устройств, Особенности выполнения цепочечных безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест расчетов Умеет: Читать электрические схемы, грамотно применять в своей работе электротехнические и электронные приборы и устройства; определять простейшие неисправности при работе электротехнических и электронных устройств; выбирать эффективные и безопасные исполнительные механизмы при эксплуатации электротехнических и электронных устройств, Разрабатывать алгоритмы расчета электрических цепей Имеет практический опыт: Расчеты и эксплуатации электрических цепей и электротехнических и электронных устройств, Чтения электрических схем</p> |
| 1.О.29 Стандартизация, подтверждение | Знает: - этапы разработки и утверждения |

| | |
|--|---|
| соответствия и метрология | <p>нормативно-технической документации- порядок разработки и постановки на производство новых видов продукции, Правила контроля качества и стандартизации услуг общественного питания</p> <p>Умеет: - разрабатывать технологические инструкции, проводить оформление и изложение нормативно-технической документации в соответствии с требованиями, Использовать нормативные документы по стандартизации в профессиональной деятельности стандартизации</p> <p>Имеет практический опыт: - навыками разработки нормативно-технической документации, разработки новых видов продукции, Выполнения расчётов с учётом требований стандартизации</p> |
| 1.Ф.04 Биологически активные добавки и улучшители в производстве продуктов питания | <p>Знает: технологические свойства современных пищевых добавок, улучшителей и БАД, их влияние на технологические процессы производства продукции различного назначения., Международные и нормативно-правовые акты пищевых добавок. Классификация пищевых добавок. Наименование и нумерация пищевых добавок</p> <p>Умеет: обоснованно подбирать современные пищевых добавки, улучшители и БАД исходя из особенностей технологического процесса производства, Определять правильность технологии нанесения натуральных добавок на продукты питания</p> <p>Имеет практический опыт: методами оценки качества и безопасности применения современных пищевых добавок, улучшителей и БАД в производстве пищевых продуктов, Оценки эффективности добавок</p> |
| 1.Ф.14 Физиология питания | <p>Знает: - методы определения суточных энергозатрат, методы расчета калорийности блюд и рационов питания, основные требования к организации лечебно-профилактического и диетического- основную нормативно-техническую документацию регламентирующую производство продуктов питания и разработку рационов для различных групп населения</p> <p>Умеет: - использовать нормативно-техническую документацию для разработки научно-обоснованных рационов питания</p> <p>Имеет практический опыт: - навыками определения суточных энергозатрат, потребности в пищевых веществах, химического состава блюд и рационов, составлять научно обоснованные рационы для различных групп населения- навыками составления отчетов о результатах исследования пищевого статуса населения- навыками работы с НТД в области производства продуктов питания</p> |
| Учебная практика (ознакомительная) (4 семестр) | <p>Знает: - классификацию предприятий общественного питания;- имеет представление об организации технологического процесса на</p> |

| | |
|--|---|
| | предприятиях общественного питания;- требования производственной санитарии и эксплуатации оборудования предприятий общественного питания Умеет: - осуществлять процессы механической обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; - работать на современном технологическом оборудовании;- осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате и использовать для развития индустрии питания и гостеприимства Имеет практический опыт: - механической обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;- эксплуатации технологического оборудования и инвентаря и посуды;- работы с нормативно-технической документацией предприятий общественного питания; - применения информационных технологий в профессиональной деятельности |
|--|---|

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 ч., 12,25 ч. контактной работы

| Вид учебной работы | Всего часов | Распределение по семестрам в часах | |
|---|-------------|------------------------------------|-------|
| | | Номер семестра | |
| | | 9 | |
| Общая трудоёмкость дисциплины | 72 | 72 | |
| <i>Аудиторные занятия:</i> | 8 | 8 | |
| Лекции (Л) | 4 | 4 | |
| Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ) | 4 | 4 | |
| Лабораторные работы (ЛР) | 0 | 0 | |
| <i>Самостоятельная работа (СРС)</i> | 59,75 | 59,75 | |
| Подготовка к зачету | 39 | 39 | |
| Подготовка к практическим занятиям (подготовка презентаций, творческих работ) | 20,75 | 20.75 | |
| Консультации и промежуточная аттестация | 4,25 | 4,25 | |
| Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен) | - | | зачет |

5. Содержание дисциплины

| № раздела | Наименование разделов дисциплины | Объем аудиторных занятий по видам в часах | | | |
|-----------|---|---|---|----|----|
| | | Всего | Л | ПЗ | ЛР |
| 1 | Современные направления развития технологии производства продукции общественного питания. | 1 | 1 | 0 | 0 |
| 2 | Виды и особенности современного высокофункционального оборудования на ПОП. | 1 | 0 | 1 | 0 |

| | | | | | |
|---|--|---|---|---|---|
| 3 | Современные технологии приготовления блюд на ПОП. | 2 | 1 | 1 | 0 |
| 4 | Современные технологии контроля качества продукции ОП. | 2 | 1 | 1 | 0 |
| 5 | Современные технологии обслуживания на ПОП. | 2 | 1 | 1 | 0 |

5.1. Лекции

| № лекции | № раздела | Наименование или краткое содержание лекционного занятия | Кол-во часов |
|----------|-----------|---|--------------|
| 1 | 1 | Современные направления развития технологии производства продукции общественного питания. | 1 |
| 2 | 2 | Виды и особенности современного высокофункционального оборудования на ПОП. | 0 |
| 3 | 3 | Современные технологии приготовления блюд на ПОП. | 1 |
| 4 | 4 | Современные технологии контроля качества продукции ОП. | 1 |
| 5 | 5 | Современные технологии обслуживания на ПОП. | 1 |

5.2. Практические занятия, семинары

| № занятия | № раздела | Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара | Кол-во часов |
|-----------|-----------|---|--------------|
| 1 | 1 | Современные направления развития технологии производства продукции общественного питания. | 0 |
| 2 | 2 | Виды и особенности современного высокофункционального оборудования на ПОП. | 1 |
| 3 | 3 | Современные технологии приготовления блюд на ПОП | 1 |
| 4 | 4 | Современные технологии контроля качества продукции ОП. | 1 |
| 6 | 5 | Современные технологии обслуживания на ПОП. | 1 |

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

| Выполнение СРС | | | |
|---|--|---------|--------------|
| Подвид СРС | Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс | Семестр | Кол-во часов |
| Подготовка к зачету | ПУМД, осн, доп, эл | 9 | 39 |
| Подготовка к практическим занятиям (подготовка презентаций, творческих работ) | ПУМД, осн. | 9 | 20,75 |

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

| № КМ | Се-местр | Вид контроля | Название контрольного мероприятия | Вес | Макс. балл | Порядок начисления баллов | Учи-тыва-ется в ПА |
|------|----------|--------------------------|-----------------------------------|-----|------------|---|--------------------|
| 1 | 9 | Текущий контроль | Тест 1 | 1 | 15 | Тест включает 15 вопросов. Каждый вопрос оценивается в 1 балл. Проходной балл - 9. | зачет |
| 2 | 9 | Текущий контроль | Доклад на практическом занятии | 6 | 60 | Студенты готовят небольшие доклады (на 2-3 мин) по темам практических занятий. Приветствуется подготовка презентации по теме доклада (4-5 слайдов). Каждый доклад оценивается в 10 баллов. Минимальное количество докладов в течение семестра 4. 10 баллов - доклад подготовлен в соответствии с темой практического занятия; содержание доклада соответствует его теме; материал структурирован, изложен логично и последовательно; студент четко и аргументированно докладывает; отвечает на дополнительные вопросы. 5 баллов - доклад подготовлен в соответствии с темой практического занятия; содержание доклада соответствует его теме; материал изложен непоследовательно, нет структуры; студент затрудняется аргументировать информацию представленную в докладе; затрудняется ответить на дополнительные вопросы. 0 баллов - доклад не подготовлен. | зачет |
| 3 | 9 | Текущий контроль | Тест 2 | 1 | 15 | Тест включает 15 вопросов. Каждый вопрос оценивается в 1 балл. Проходной балл - 9. | зачет |
| 4 | 9 | Текущий контроль | Кроссворд | 1 | 10 | Кроссворд должен содержать от 12 до 20 слов. Каждое слово оценивается в 0,5 баллов. Максимальное количество баллов - 10. | зачет |
| 5 | 9 | Промежуточная аттестация | Зачет | - | 40 | Прохождение промежуточной аттестации не является обязательным. Зачет проходит в форме устного ответа по билетам. Каждый билет включает 2 теоретических вопроса, каждый из которых оценивается отдельно по 20 баллов. Критерии оценивания: 20 баллов - студент дал полный и развернутый ответ на вопрос билета и дополнительные вопросы, показал отличное владение профессиональной терминологией, продемонстрировал умение логично излагать мысли, анализировать проблему; может привести примеры из практической деятельности по теме вопроса. 15 баллов - студент продемонстрировал хорошие знания при ответе на вопрос, но в | зачет |

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|--|
| | | | | | <p>ответе имеют место несущественные фактические ошибки, которые студент способен исправить самостоятельно, благодаря наводящему вопросу; имеются неточности при ответе на дополнительные вопросы; недостаточно логично построено изложение вопроса; студент затрудняется привести примеры из практической деятельности по теме вопроса;</p> <p>10 баллов - показанные при ответе на вопрос знания имеют фрагментарный характер, отличаются поверхностностью и малой содержательностью, содержание вопроса раскрыто слабо, имеются неточности; нарушена логика изложения; студент затрудняется привести примеры из практической деятельности по теме вопроса;</p> <p>5 баллов - студент показал отрывочные знания по теме вопроса, в ответе допущены существенные неточности, которые студент может исправить после наводящих вопросов; слабо владеет профессиональной терминологией; затрудняется использовать профессиональную терминологию;</p> <p>0 баллов - студент продемонстрировал незнание или непонимание сути вопроса; не владеет профессиональной терминологией; не может ответить на дополнительные вопросы; не приводит примеры из практической деятельности.</p> | |
|--|--|--|--|--|---|--|

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

| Вид промежуточной аттестации | Процедура проведения | Критерии оценивания |
|------------------------------|--|---|
| зачет | Прохождение промежуточной аттестации не является обязательным. Зачет проходит в форме устного ответа по билетам. Каждый билет включает 2 теоретических вопроса, каждый из которых оценивается отдельно по 20 баллов. | В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения |

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

| Компетенции | Результаты обучения | № КМ | | | | |
|-------------|--|------|---|---|---|---|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| ОПК-4 | Знает: - состав пищевых продуктов, роль отдельных компонентов в технологических процессах; - требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых изделий - основы технологии производства продукции общественного питания | + | | + | + | + |
| ОПК-4 | Умеет: - объяснять процессы, происходящие на различных стадиях производства продукции общественного питания | + | + | + | + | + |
| ОПК-4 | Имеет практический опыт: - определения основных качественных показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также правильности проведения технологических процессов | | + | | + | + |

| | | | | |
|------|---|----|--|----|
| ПК-5 | Знает: современные принципы организации технологических процессов производства продукции общественного питания | ++ | | ++ |
| ПК-5 | Умеет: обоснованно подбирать рациональные технологические режимы производства продукции, технологическое оборудование | + | | ++ |
| ПК-5 | Имеет практический опыт: навыками рационального подбора и обоснования технологических параметров и оборудования | | | + |

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Общественное питание. Справочник руководителя [Текст] сост.: А. Д. Ефимов, Г. С. Фонарева, Л. А. Толстова и др. - М.: Экономические новости, 2007. - 815 с. ил.
2. Технология продукции общественного питания [Текст] Т. 2 Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания": в 2 т. А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - М.: Мир, 2007. - 413, [2] с. ил.

б) дополнительная литература:

1. Технология продукции общественного питания [Текст] учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированных специалистов 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" и направления подготовки бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" А. И. Мглинец и др.; под ред. А. И. Мглинца. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 735 с. ил., табл. 21 см

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

1. Питание и общество проф. кулинар. журн. Межрегион. Асс.оц. кулинаров России журнал. - М., 2002-2015
2. Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии Юж.-Урал. гос. ун-т; ЮУрГУ журнал. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2013-

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/112368> (дата обращения: 06.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий : учебно-методическое пособие / составитель Ж. А. Власова ; под редакцией Ж.

А. Власовой. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2020. — 224 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173576> (дата обращения: 06.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/112368> (дата обращения: 06.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий : учебно-методическое пособие / составитель Ж. А. Власова ; под редакцией Ж. А. Власовой. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2020. — 224 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173576> (дата обращения: 06.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Электронная учебно-методическая документация

| № | Вид литературы | Наименование ресурса в электронной форме | Библиографическое описание |
|---|---------------------------|---|--|
| 1 | Дополнительная литература | Электронно-библиотечная система издательства Лань | Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 90 с. — ISBN 978-5-8353-2360-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. https://e.lanbook.com/book/134320 |
| 2 | Основная литература | Электронно-библиотечная система издательства Лань | Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-4987-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. https://e.lanbook.com/book/130189 |
| 3 | Основная литература | Электронно-библиотечная система издательства Лань | Родионова, Н. С. Современное состояние отрасли : учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. А. Климова, Т. А. Разинкова. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 171 с. — ISBN 978-5-00032-350-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. https://e.lanbook.com/book/117801 |

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Не предусмотрено