

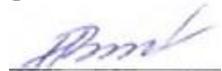
Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 10.07.2024 10:06:48
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«ТОМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Председатель КСН



Попов В.Г.

«30» августа 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины: Основы технологии производства продуктов питания
направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль: Технология и организация ресторанного дела
форма обучения: очная

Рабочая программа разработана в соответствии с утвержденным учебным планом от 30.08.2021 и требованиями ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания к результатам освоения дисциплины «Основы технологии производства продуктов питания».

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры ТТШП

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Заведующий кафедрой  В.Г. Попов

ГЛАСОВАНО:

Заведующий выпускающей кафедрой  В.Г. Попов

«30» августа 2021 г

Рабочую программу разработал:

В.Г. Попов, д.т.н., профессор



1. Цели и задачи изучения дисциплины

Цель: познакомить будущих бакалавров с основными функциями, выполняемыми предприятиями общественного питания, дать теоретические знания о роли и значении пищи в жизнедеятельности населения, ознакомить с опытом работы лучших предприятий общественного питания с учётом достижения научно-технического прогресса, состояния и перспектив развития отрасли через систему доготовочных и заготовочных предприятий. Познакомить обучающихся с основными типами предприятий общественного питания, назначением производственных и вспомогательных помещений, основами первичной и тепловой обработки сырья, а также изучение основополагающих нормативных документов, применяемых в отрасли общественного питания.

Задачи:

ознакомление обучающихся с условиями и возможностями их будущего трудоустройства, сферы применения своих профессиональных знаний, а также требований, предъявляемых к специалистам, желающих работать в сфере услуг в условиях рыночных отношений. Познакомить со всеми этапами, способами и приёмами обработки продуктов и протекающими в них изменениями, в результате которых они приобретают вкус, цвет, аромат и консистенцию.

- Получить чёткое представление об организации работы предприятий общественного питания всех типов;
- Усвоить порядок технологических принципов производства продукции общественного питания;
- Изучить основные этапы первичной обработки сырья, используемого в предприятиях общественного питания;
- Знать основные способы кулинарной обработки продуктов питания;
- Основные требования к хранению кулинарной продукции с целью сохранения витаминов, минеральных веществ и других важных составляющих;
- Биологическую и пищевую ценность продуктов питания;
- Правила этикета;
- Правила соблюдения личной гигиены работников общественного питания.

2. Место дисциплины/модуля в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Б1.О.32 «Основы технологии производства продуктов питания» относится к циклу обязательных дисциплин.

Знания по дисциплине «Основы технологии производства продуктов питания» необходимы студентам данного направления для усвоения знаний по следующим дисциплинам: технология продукции общественного питания; организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания; проектирование предприятий общественного питания; оборудование предприятий общественного питания.

3. Результаты обучения по дисциплине/модулю

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

Таблица 3.1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) ¹	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.4 Способен определять цели и ставить задачи по развитию производственной деятельности в условиях развития информационных систем	3.1 современные методы аналитического анализа производственно-финансовой деятельности
		У.1 Использовать информационные системы для проведения аналитического анализа производственно-финансовой деятельности
		В.1 применять критерии по оценке эффективности производственно-финансовой деятельности
	ОПК-2.5 Анализировать химический состав и пищевую ценность пищевых продуктов и разрабатывать суточные рационы в зависимости от энергозатрат организма	3.2 Химический анализ и методы его использования инструментальными способами
		У.2 Определять индивидуальные энергозатраты людей в зависимости от различных видов деятельности
		В.2 Использовать знания для расчёта суточных рационов населения в зависимости от различных энергозатрат
	ОПК-2.6 овладеть знаниями по назначению важнейших нутриентов для укрепления здоровья при помощи фактора питания	3.3 понимать назначение белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов
		У.3 анализировать химический состав основных видов растительного сырья и продукции животноводства
		В.3 обладать методами расчёта химического состава основных видов растительного сырья и продукции животноводства

4.

Объем дисциплины

Общий объем дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часа.

Таблица 4.1.

Форма обучения	Курс/ семестр	Аудиторные занятия/контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час.	Контроль	Форма промежуточной аттестации
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия			
очная	5	34	20	-	20	36	Экзамен

5. Структура и содержание дисциплины/модуля

5.1. Структура дисциплины.

очная форма обучения (ОФО)

Таблица 5.1.1

№ п/п	Структура дисциплины/модуля		Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Всего, час.	Код ИДК	Оценочные средства ¹
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб.				
1	1	Назначение предприятий общественного питания в современной экономике	4	2		2	8	ОПК 2.1 ОПК2.2	Устный опрос
2	2	Физиологическое значение пищи	4	2		2	8	ОПК 2.3 ОПК2.2	Устный опрос
3	3	Законы рационального питания	4	2		2	8	ОПК 2.1 ОПК2.3	Устный опрос
4	4	История и предпосылки развития русской национальной кухни	4	2		2	8	ОПК 2.1 ОПК2.2	Устный опрос
5	5	Особенности технологических процессов производства кулинарной продукции	4	2		2	8	ОПК2.2	Устный опрос
6	6	Санитария и гигиена	4	2		2	8	ОПК 2.1	Устный опрос
7	7	История развития ресторанной индустрии	4	2		2	8	ОПК 2.1 ОПК2.3	Устный опрос
8	8	Правовая деятельность предприятий общественного питания	4	2		2	8	ОПК 2.1	Устный опрос
9	9	Конференция «Здоровое питание – здоровая нация»	2	4		4	8	ОПК 2.3 ОПК2.2	Устный опрос
...	Курсовая работа –не предусмотрена								
...	экзамен						36		
Итого:			34	20	-	20	108		

5.2. Содержание дисциплины/модуля.

5.2.1. Содержание разделов дисциплины/модуля (дидактические единицы).

Раздел 1. Сущность и функции предприятий общественного питания. Типы предприятий. Изучаются нормативные документы, регулирующие деятельность предприятий. ГОСТ 31389-2012, ГОСТ 31390, ГОСТ 32399. Рассматриваются характеристики типов предприятий.

Раздел 2. Биологическое значение пищи и её химический состав. Изучается влияние белков на физиологические процессы в организме человека. Растительные и животные белки, состав, усвояемость, нормы потребления для различных социальных групп.

Раздел 3. Основы рационального питания. Нутрициология. Изучаются принципы рационального и сбалансированного питания. Основные методы внедрения, разработка рационов. Основоположники науки нутрициологии. Современные тенденции развития нутрициологии.

Раздел 4. Пути и этапы развития русской национальной кухни. Привычки, традиции.

Рассматривается ретроспектива развития русской национальной кухни за последние 1000 лет, в

зависимости от природно-климатических факторов, политических событий, веяний моды и стабильности в экономике.

Раздел 5 Технологические принципы производства продукции общественного питания. Изучаются способы и методы изготовления полуфабрикатов в зависимости от степени готовности. Рассматриваются способы тепловой обработки в зависимости от вида нагревательной поверхности и сырьевых ингредиентов.

Раздел 6. Личная гигиена работников общественного питания. Правила этикета. Рассматриваются все технические документы, находящиеся на предприятии, которые рекомендованы для ежедневного заполнения персоналом предприятий. Изучаются правила этикета персонала при обслуживании гостей на различных мероприятиях.

Раздел 7. Ресторан сегодня. История появления. Кадровое обеспечение. Дается определение, что такое ресторан, классификация ресторанов по различным признакам. Зарубежные рестораны, ассортимент, организация производства, методы подбора, обучения и адаптации персонала. Технология подбора, тренинга, оценка деятельности персонала.

Раздел 8. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания в РФ. Изучаются СанПиНы, регулирующие деятельность предприятий, ГОСТы на сырьевые ингредиенты, которые поступают на предприятия, их требования к качеству, упаковке, срокам хранения.

Раздел 9. Научная конференция (доклады, рефераты на основе обзора современной научной литературы). Студенты готовят доклады на 5-7 минут о влиянии дефицитных нутриентов на здоровье человека и его физиологические процессы. Обращают внимание на дефицит, избыток и нарушение сбалансированности нутриентов.

Лекционные занятия

Таблица 5.2.1

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема лекции
		ОФО	
1	1	4	Тема 1. Сущность и функции предприятий общественного питания. Типы предприятий.
2	2	4	Тема 2. Биологическое значение пищи и её химический состав.
3	3	4	Тема 3. Основы рационального питания. Нутрициология.
4	4	4	Тема 4. Пути и этапы развития русской национальной кухни. Привычки, традиции.
5	5	4	Тема 5 Технологические принципы производства продукции общественного питания.
6	6	4	Тема 6. Личная гигиена работников общественного питания. Правила этикета.
7	7	4	Тема 7. Ресторан сегодня. История появления. Кадровое обеспечение.

8	8	4	Тема 8. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания в РФ.
9	9	2	Тема 9. Научная конференция (доклады, рефераты на основе обзора современной научной литературы).
Итого		34	

Практические занятия

Таблица 5.2.2

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема практического занятия
		ОФО	
1	1,2	4	Тема 1. Биологическое значение пищи и её химический состав. Аминокислотный скор.
2	3,4	4	Тема 2. Основы сбалансированного и рационального питания. Принципы нутрициологии.
3	5,6	4	Тема 3 Технологические принципы производства продукции общественного питания.
4	7,8	4	Тема 4. Личная гигиена работников общественного питания. Правила этикета.
5	9	4	Тема 5. Научная конференция (доклады, рефераты на основе обзора современной научной литературы).
Итого:		20	

Лабораторные работы-лабораторные работы учебным планом не предусмотрены

Самостоятельная работа студента

Таблица 5.2.4

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема	Вид СРС
		ОФО		
1	1	2	Назначение предприятий общественного питания в современной экономике	подготовка и оформление практических работ
2	2	2	Физиологическое значение пищи	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
3	3	2	Законы рационального питания	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
4	4	2	История и предпосылки развития русской национальной кухни	подготовка к аттестациям, зачету
5	5	2	Особенности технологических процессов производства кулинарной продукции	подготовка и оформление практических работ
6	6	2	Санитария и гигиена	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
7	7	2	История развития ресторанной индустрии	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по

				тематике лекций
8	8	2	Правовая деятельность предприятий общественного питания	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
9	9	4	Конференция «Здоровое питание – здоровая нация»	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
Итого:		20		

5.2.3. Преподавание дисциплины/модуля ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

Технология традиционного обучения, информационные технологии.

6. Тематика курсовых работ/проектов

Курсовые работы (проекты) учебным планом не предусмотрены.

7.

Контрольные работы

Не предусмотрены

8. Оценка результатов освоения дисциплины

8.1. Критерии оценивания степени полноты и качества освоения компетенций в соответствии с планируемыми результатами обучения приведены в Приложении 1.

8.2. Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций обучающихся очной обучения представлена в таблице 8.1.

Таблица 8.1

№	Виды контрольных мероприятий текущего контроля	Количество баллов
1	Работа на лекциях	0-5
2	Выполнение и защита практических работ	0-5
3	Тестирование 1 аттестация	0-7
ИТОГО за первую текущую аттестацию:		0-30
4	Работа на лекциях	0-5
5	Выполнение и защита практических работ	0-5
6	Тестирование 2 аттестация	0-7
ИТОГО за вторую текущую аттестацию:		0-30
7	Работа на лекциях	0-5
8	Выполнение и защита практических работ	0-5
9	Тестирование 3 аттестация	0-6
ИТОГО за третью текущую аттестацию:		0-40
ВСЕГО:		100
16	Итоговое тестирование для задолжников	90

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины/модуля (Оставить без изменений)

9.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 2.

9.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. ТИУ «Полнотекстовая БД» на платформе ЭБС ООО «Издательство ЛАНЬ»
<https://e.lanbook.com>

2. ЭБС BOOK.RU <https://www.book.ru/>

3. Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru

4. Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU <http://www.elibrary.ru>

5. Президентская библиотека www.prlib.ru

9.3. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в т.ч. отечественного производства:

Microsoft Windows

Microsoft Office Professional Plus

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины/модуля

Помещения для проведения всех видов работы, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимым оборудованием и техническими средствами обучения.

Таблица 10.1

Перечень оборудования, необходимого для успешного освоения образовательной программы		
Наименование	Кол-во	Значение
Мультимедийное оборудование для презентаций (Компьютер в комплекте, проектор, экран и т.д.)	1	Наглядность при изучении соответствующего материала
Microsoft Windows (актуальная версия)	1	Система для реализации работы мультимедийного оборудования
Microsoft Office (актуальная версия)	1	Система для реализации работы мультимедийного оборудования
Комплект учебной мебели		Для ведения занятий

11. Методические указания по организации СРС

11.1. Методические указания по подготовке к практическим занятиям.

Основы технологии производства продуктов питания: методические указания к выполнению контрольных работ по дисциплине Основы технологии производства продуктов питания / сост. В.Г. Попов; Тюменский индустриальный университет. – Тюмень: Издательский центр БИК ТИУ, 2021.-18с.

11.2. Методические указания по организации самостоятельной работы.

Самостоятельная работа обучающихся заключается в получении заданий (тем) у преподавателя для индивидуального освоения. Преподаватель на занятии дает рекомендации необходимые для освоения материала.

Основы технологии производства продуктов питания: методические указания к выполнению контрольных работ по дисциплине Основы технологии производства продуктов питания / сост. В.Г. Попов; Тюменский индустриальный университет. – Тюмень: Издательский центр БИК ТИУ, 2021.-18с.

Планируемые результаты обучения для формирования компетенции и критерии их оценивания

Дисциплина: Основы технологии производства продуктов питания

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: Технология и организация ресторанного дела

Код компетенции	Код, наименование ИДК	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1 Способен определять цели и ставить задачи по развитию производственной деятельности в условиях развития информационных систем	З.1 современные методы аналитического анализа производственно-финансовой деятельности	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У.1 использовать информационные системы для проведения аналитического анализа производственно-финансовой деятельности	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В.1 применять критерии по оценке эффективности производственно-финансовой деятельности	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	ОПК-2.2 Анализировать химический состав и пищевую ценность пищевых продуктов и разрабатывать суточные рационы в зависимости от энергозатрат организма	З.2 Химический анализ и методы его использования инструментальными способами	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
			У.2 Определять индивидуальные энергозатраты людей в зависимости от различных видов	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные	В достаточной мере демонстрирует указанные умения

	деятельности		ошибки		
	В.2 Использовать знания для расчёта суточных рационов населения в зависимости от различных энергозатрат	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
ОПК-2.3 овладеть знаниями по назначению важнейших нутриентов для укрепления здоровья при помощи фактора питания	З.3 понимать назначение белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
	У.3 анализировать химический состав основных видов растительного сырья и продукции животноводства	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
	В.3 обладать методами расчёта химического состава основных видов растительного сырья и продукции животноводства	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи

КАРТА

обеспеченности дисциплины (модуля) учебной и учебно-методической литературой

Дисциплина: Основы технологии производства продуктов питания

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: Технология и организация ресторанного дела

№ п/п	Название учебного, учебно-методического издания, автор, издательство вид издания, годиздания	Количество экземпляров в БИК	Контингент обучающихся использующих указанную литературу	Обеспеченность обучающихся литературой, %	Наличие электронного варианта в ЭБС (+/-)
1	Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированных специалиста 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" и по направлению подготовки бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова, Л. В. Козловская. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2011. - 232 с	15	25	100	-
2	Джабоева, Амина Сергеевна. Технология продуктов общественного питания: сборник задач : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 260501 (271200) "Технология продуктов общественного питания" / А. С. Джабоева, М. Ю. Тамова. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2012. - 255 с.	12	25	100	-
3	Организация производства и управления качеством продукции в общественном питании : учебное пособие / А. Т. Васюкова, В. И. Пивоваров, К. В. Пивоваров. - М. : Дашков и К?, 2007. - 328 с.	20	25	100	-

ЭР – электронный ресурс для автор. пользователей доступен через Электронный каталог/Электронную библиотеку ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>

Заведующий кафедрой ТППП |  В.Г. Попов

« 30 » 08 2021 г.

Директор БИК  Д.А. Каюкова

« 30 » 08 2021 г.
М.П.

