



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  
И.Ю. Мезин  
02.03.2020 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  
Программа подготовки - прикладной бакалавриат

Форма обучения  
очная

Институт/ факультет	Институт естествознания и стандартизации
Кафедра	Химии
Курс	1
Семестр	1

Магнитогорск  
2019 год

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 12.03.2015 г. № 211)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Химии  
28.02.2020, протокол № 7

Зав. кафедрой  Н.Л. Медяник

Рабочая программа одобрена методической комиссией ИЕиС  
02.03.2020 г. протокол № 7

Председатель  И.Ю. Мезин

Рабочая программа составлена:

доцент кафедры Химии, канд. техн. наук  Л.Г. Коляда

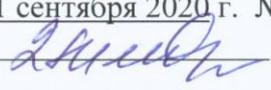
Рецензент:

доцент кафедры МиХТ, канд. техн. наук  Е.С. Махоткина

## Лист актуализации рабочей программы

---

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2020 - 2021 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от 01 сентября 2020 г. № 1  
Зав. кафедрой  Н.Л. Медяник

---

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2021 - 2022 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Н.Л. Медяник

---

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2022 - 2023 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Н.Л. Медяник

---

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2023 - 2024 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Н.Л. Медяник

---

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2024 - 2025 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 вариативную часть учебного плана образовательной программы.

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

Знания, полученные 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:

Физиология питания

Организация технологического процесса производства кулинарной и кондитерской продукции

Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья

### **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:

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения
<b>ОК-5 способностью к самоорганизации и самообразованию</b>	
Знать	- сущность и социальную значимость своей будущей профессии - оценки социальной значимости своей будущей профессии
Уметь	- работать самостоятельно и в коллективе, руководить людьми и подчинять личные интересы общей цели - публично представлять собственные и известные научные результаты - точно представлять технологические знания в устной форме
Владеть	- навыками самостоятельной научно- исследовательской работы - полученными знаниями при изучении дисциплины в будущей профессиональной деятельности
<b>ПК-11 готовностью выполнить работы по рабочим профессиям</b>	
Знать	- основные этапы технологического процесса производства
Уметь	- контролировать основные технологические процессы и подготовку сырья к производству; - проверять правильность соблюдения рецептур и технологии производства

Владеть	- навыками выполнения основных операций по профессии
---------	--

#### 4. Структура, объём и содержание дисциплины (модуля)

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

- контактная работа – 73,9 акад. часов;
- аудиторная – 72 акад. часов;
- внеаудиторная – 1,9 акад. часов
- самостоятельная работа – 34,1 акад. часов;

Форма аттестации - зачет

Раздел/ тема дисциплины	Семестр	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 1. Особенности отрасли общественного питания	1	8		6/2И	8	Подготовка и выполнение практических работ: «Определение насыпной плотности и удельного объема сыпучих продуктов»; «Определение плотности жидких веществ ареометрически м методом» Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Устный опрос.	

1.2 2. Основные понятия кулинарной обработки продуктов	10	8/2И	6	Подготовка и выполнение практических работ: «Анализ рецептуры блюда»; «Разработка суточного пищевого рациона» Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Устный опрос.	
1.3 3. Характеристика предприятий общественного питания	6	8/4И	8	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Устный опрос.	
1.4 4. Сервисная деятельность предприятий общественного питания	8/4И	8/2И	8	Подготовка и выполнение практической работы: «Классификация услуг общественного питания»; Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Устный опрос.	
1.5 5. Технические документы, применяемые в общественном питании	4	6	4,1	Подготовка и выполнение практической работы: «Ознакомление с нормативными документами отрасли»; Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Устный опрос	
Итого по разделу	36/4И		36/10И	34,1		
Итого за семестр	36/4И		36/10И	34,1		зачёт
Итого по дисциплине	36/4И		36/10И	34,1		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 (модуля)**

### **а) Основная литература:**

1. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общест-венного питания : учеб. пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр, 2008. – 557 с. - URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=144336> (дата обращения: 25.09.2020). – Текст: электронный.

2. Введение в профессиональную деятельность : учебник / С.Т. Антипов, А.В. Дранников, В.А. Панфилов [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 268 с. — ISBN 978-5-8114-3907-2.- Текст: электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт].- URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/121457/#1/> (дата обращения: 25.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **б) Дополнительная литература:**

1. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни /Под ред. Проф. А.Т. Васюковой.-М.: Дашков и К, 2019. - 816 с.- URL: <https://znanium.com/read?id=358374> (дата обращения: 25.09.2020). – Текст: электронный.
2. Мишина, О.Ю. Технология продукции общественного питания : Учебно-методическое пособие / О.Ю. Мишина - Волгоград: Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с. - URL: <https://znanium.com/read?id=335728> (дата обращения: 25.09.2020). – Текст: электронный.
3. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091474> (дата обращения: 08.09.2020). – Режим доступа: по подписке.
- 4.ГОСТ Р 50647-2010. Услуги общественного питания. Термины и определения : Национ. стандарт РФ. – Введ.. 2012-01-01. № 576- ст. – М.: Издательство стандартов, 2012. – 15с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения : Межгосударственный стандарт.- Введ. 2015-01-01. № 191-ст.- М.: Издательство стандартов, 2014. – 12с.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования: Межгосударственный стандарт. - Введ. 2015-01-01. № 192 -ст.- М.: Издательство стандартов, 2014. – 8с.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания /Под ред. Проф. А.Т. Васюковой.-М.: Дашков и К, 2020. - 208 с.- URL: <https://znanium.com/read?id=358427> (дата обращения: 25.09.2020). – Текст: электронный.
8. Пищевая промышленность: научно-производственный журнал. - ISSN 0235-2486.- Текст: непосредственный.
9. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология: научный журнал.- ISSN 0579-3009. - Текст: непосредственный.
10. Foods and Raw Materials. - ISSN: 2308-4057. - URL: [https://e.lanbook.com/journal/2942#journal\\_name](https://e.lanbook.com/journal/2942#journal_name) (дата обращения: 25.09.2020). – Текст: электронный.
11. Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии - ISSN 2310-2748. – URL: <https://e.lanbook.com/journal/2553?category=4738> (дата обращения: 25.09.2020). – Текст: электронный.
12. Известия вузов. Пищевая технология ISSN 0579-3009. – URL: <https://e.lanbook.com/journal/2272?category=4738> (дата обращения: 25.09.2020). - 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 подготовки 19.03.02. Магнитогорск: Изд-во Магнитогорск. гос. техн. ун-та им. Г.И. Носо-ва, 2018. 26 с.  
- Текст: непосредственный

**г) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:****Программное обеспечение**

Наименование ПО	№ договора	Срок действия лицензии
MS Windows 7 Professional (для классов)	Д-1227-18 от 08.10.2018	11.10.2021
MS Office 2007 Professional	№ 135 от 17.09.2007	бессрочно
7Zip	свободно распространяемое ПО	бессрочно
FAR Manager	свободно распространяемое ПО	бессрочно

**Профессиональные базы данных и информационные справочные системы**

Название курса	Ссылка
Электронная база периодических изданий East View Information Services, ООО «ИВИС»	<a href="https://dlib.eastview.com/">https://dlib.eastview.com/</a>
Национальная информационно-аналитическая система – Российский индекс научного цитирования	URL: <a href="https://elibrary.ru/project_risc.asp">https://elibrary.ru/project_risc.asp</a>
Поисковая система Академия Google (Google Scholar)	URL: <a href="https://scholar.google.ru/">https://scholar.google.ru/</a>
Информационная система - Единое окно доступа к информационным ресурсам	URL: <a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a>
Федеральное государственное бюджетное учреждение «Федеральный институт промышленной собственности»	URL: <a href="http://www1.fips.ru/">http://www1.fips.ru/</a>
Российская Государственная библиотека. Каталоги	<a href="https://www.rsl.ru/ru/4readers/catalogues/">https://www.rsl.ru/ru/4readers/catalogues/</a>
Электронные ресурсы библиотеки МГТУ им. Г.И. Носова	<a href="http://magtu.ru:8085/marcweb2/Default.asp">http://magtu.ru:8085/marcweb2/Default.asp</a>

**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 лабораторных занятий, так и на плановых консультациях, и на внеаудиторную, происходящую во время подготовки отчетов по лабораторным занятиям, подготовки к устным опросам.

Аудиторная самостоятельная работа обучающихся предполагает устный опрос и прохождение тестирования по каждому разделу дисциплины. Тесты включают теоретические и практические задания, ответы на которые требуют глубокого понимания изученного материала.

#### 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 «Основные понятия кулинарной обработки продуктов»*

1. Перечислите признаки классификации сырья
2. Дайте определение понятия «технологический процесс производства продукции общественного питания».
3. Расположите последовательно операции технологического процесса производства кулинарной продукции:
  - 1) механическая обработка сырья;
  - 2) приемка сырья;
  - 3) тепловая обработка полуфабрикатов;
  - 4) 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 «Характеристика предприятий общественного питания»*

1. 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.
- ...

**7. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения по каждой дисциплине (модулю) за определенный период обучения.

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

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
ОК-5 способностью к самоорганизации и самообразованию		
Знать	<p>- сущность и социальную значимость своей будущей профессии</p> <p>- оценки социальной значимости своей будущей профессии</p>	<p><b>Перечень теоретических вопросов:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Общие сведения о предприятиях общественного питания, особенности производственно-торговой деятельности.</li> <li>2. Краткая характеристика отрасли общественного питания.</li> <li>3. Развитие теоретических основ технологии продуктов общественного питания.</li> <li>4. Понятие сервисной деятельности, социальное и экономическое значение отрасли общественного питания.</li> <li>5. Основные направления государственной и региональной политики в области общественного питания в условиях рыночных отношений.</li> <li>14. Потребительские свойства пищевой продукции.</li> <li>15. Нормативные документы, регламентирующие качество услуг общественного питания</li> <li>16. Технологические документы, применяемые на предприятиях общественного питания.</li> <li>17. Дать понятие технико-технологической карты. Особенности разработки.</li> <li>18. Понятие технологическая карта, порядок составления.</li> <li>19. Особенности технологической инструкции</li> <li>20. Качество пищевой продукции.</li> <li>21. Понятие «сырья», «полуфабрикатов», используемых в предприятиях общественного питания.</li> <li>22. Классификация предприятий общественного питания.</li> <li>23. Основные направления развития современных технологий обслуживания в стране.</li> <li>24. Требования, предъявляемые к услугам общественного питания.</li> <li>25. Краткая характеристика основных направлений международного сервиса в предприятиях питания за рубежом.</li> <li>26. Краткая характеристика основных принципов организации обслуживания в</li> </ol>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>предприятиях питания.</p> <p>27. Понятие безопасности питания.</p> <p>28. Общие требования к предприятиям общественного питания.</p> <p>29. Функциональные группы помещений предприятий общественного питания и требования к их компоновке.</p> <p>30. Методы и формы обслуживания.</p> <p>31. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.</p>
Уметь	<p>- работать самостоятельно и в коллективе, руководить людьми и подчинять личные интересы общей цели</p> <p>- публично представлять собственные и известные научные результаты</p> <p>- точно представлять технологические знания в устной форме</p>	<p><b>Примеры практических заданий:</b></p> <p>Ознакомиться с построением рецептур блюд по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий, выполнить анализ основных элементов рецептур.</p> <p><i>Последовательность выполнения работы:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомиться с рецептурой блюда (с количеством наименований сырья не менее 5-6) по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.</li> <li>2. Указать наименование блюда, номер рецептуры, номер колонки (варианта), полное название сборника рецептур блюд и год его издания.</li> <li>3. Указать количество вариантов блюда, их различия.</li> <li>4. Дать характеристику сырья и получаемого полуфабриката.</li> <li>5. Охарактеризовать блюдо.</li> </ol>
Владеть	<p>- навыками самостоятельной научно- исследовательской работы</p> <p>- полученными знаниями при изучении дисциплины в будущей профессиональной деятельности</p>	<p><b>Примеры практических заданий из профессиональной деятельности:</b></p> <p><b>Задание:</b></p> <p>Ознакомиться с инструкцией по составлению технико-технологических карт на сладкие блюда и десерты, напитки</p> <p>Рассчитать количество сырья для приготовления следующих горячих напитков на 1 порцию:</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Чай черный байховый</li> <li>2. Чай с молоком или сливками</li> <li>3. Чай аппетитный</li> <li>4. Кофе черный натуральный</li> <li>5. Кофе по-венски</li> <li>6. Кофе парижский</li> <li>7. Кофе с колой</li> <li>8. Горячий кофейный коктейль «Нектар Муисков»</li> <li>9. Горячий кофейный коктейль «Черный лес»</li> <li>10. Кофе «Отважный воин»</li> <li>11. Кофе «Борджиа»</li> <li>12. Грог безалкогольный</li> </ol>
ПК-11: готовностью выполнить работы по рабочим профессиям		

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
Знать	- основные этапы технологического процесса производства	<p><b>Перечень теоретических вопросов:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Механические способы обработки продуктов.</li> <li>2. Схема технологического процесса производства продукции и производственной структуры предприятий питания.</li> <li>3. Способы тепловой обработки продуктов.</li> <li>4. Общие сведения о кулинарной продукции.</li> <li>5. Общие сведения о кондитерской продукции.</li> <li>6. Технологические свойства пищевой продукции.</li> <li>7. Определение термина «услуга общественного питания». Классификация услуг общественного питания.</li> <li>8. Особенности технологического процесса производства продукции общественного питания.</li> <li>9 Характеристика способов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов</li> <li>10</li> </ol>
Уметь	<p>- контролировать основные технологические процессы и подготовку сырья к производству;</p> <p>- проверять правильность соблюдения рецептур и технологии производства основных видов продукции на предприятии;</p> <p>- проводить измерения, наблюдения и их анализ.</p>	<p><b>Примеры практических заданий:</b></p> <p>1 Определить энергетическую ценность 180г судака в томатном соусе (консервы), если в нем содержится (в %): белков – 14.0, жиров – 5.3, углеводов – 3.7. Установить процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенных продуктов.</p> <p>Определить энергетическую ценность 190г сока томатного, если в нем содержится (в %): белков - 1.0, жиров – 0, углеводов – 3,5. Установить процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенных продуктов.</p> <p>Определить энергетическую ценность 60г халвы подсолнечной ванильной, если в ней содержится (в %): белков -11.6, жиров – 29.7, углеводов – 41.5. Установить процент</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенных продуктов.</p> <p>Определить энергетическую ценность 35г масла сливочного несоленого, если в нем содержится (в %): белков -0.5, жиров – 82.5, углеводов – 0.8. Определить энергетическую ценность 170г томатов (грунтовых), если в них содержится (в %): белков – 1.1, жиров – 0.2, углеводов – 3.5. Установить процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенных продуктов.</p> <p>Определить энергетическую ценность 210г грейпфрута, если в нем содержится (в %): белков – 0.9, жиров – 0.2, углеводов – 6.5. Установить процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенных продуктов</p>
Владеть	- навыками выполнения основных операций по профессии	<p><b><i>Примеры практических заданий из профессиональной деятельности:</i></b></p> <p>Составить суточный пищевой рацион в соответствии с принципами рационального питания.</p> <p><i>Последовательность выполнения работы:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. По номеру варианта определить необходимую исходную информацию (профессию, пол, возраст, время года, кратность приема пищи) для разработки пищевого рациона.</li> <li>2. Найти принадлежность к определенной группе интенсивности труда.</li> <li>3. Определить рекомендуемое потребление энергии, белков, жиров и углеводов для данной группы интенсивности труда.</li> <li>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%.</li> <li>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</li> </ol>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>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 молочнокислые продукты. При составлении меню следует заботиться о разнообразии питания не только отдельных приемов пищи, но и всего суточного рациона.</p> <p>6. Выполнить анализ разработанного пищевого рациона в соответствии с основными принципами сбалансированного питания.</p>

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

Подготовка к зачету заключается в изучении и тщательной проработке учебного материала дисциплины с учетом учебников, учебных пособий, лекционных и лабораторных 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.