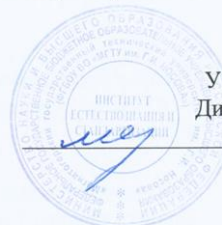




МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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



УТВЕРЖДАЮ
Директор ИЕиС
И.Ю. Мезин

17.02.2020 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 промышленного производства кулинарной продукции и
кондитерских изделий

Уровень высшего образования - бакалавриат
Программа подготовки - академический бакалавриат

Форма обучения
очная

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

Магнитогорск
2020 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
07.02.2020, протокол № 6

Зав. кафедрой  Н.Л. Медяник

Рабочая программа одобрена методической комиссией ИЕиС
17.02.2020 г. протокол № 6

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 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
ОК-5 способностью к самоорганизации и самообразованию	
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
ПК-11 готовностью выполнить работы по рабочим профессиям	
Знать	- основные понятия и определения кулинарной обработки; - основные этапы технологического процесса производства и хранения кулинарной продукции; - рецептуры кулинарных изделий, блюд и напитков; - правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

Уметь	<ul style="list-style-type: none">-производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;-соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;- готовить и оформлять несложные блюда массового спроса;
Владеть	<ul style="list-style-type: none">-навыками подготовки рабочего места;-уборки рабочего мест;- навыками проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;-навыками упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;

4. Структура, объём и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц 144 акад. часов, в том числе:

- контактная работа – 73,9 акад. часов;
- аудиторная – 72 акад. часов;
- внеаудиторная – 1,9 акад. часов
- самостоятельная работа – 70,1 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	10	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	15	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	15	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Устный опрос.	
1.4 4. Сервисная деятельность предприятий общественного питания	8/4И		8	15	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	15,1	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		36/8И	70,1			
Итого за семестр	36/4И		36/8И	70,1		зачёт	
Итого по дисциплине	36/4И		36/8И	70,1		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 рецептов 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^о», 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 рецептов 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 (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»	https://dlib.eastview.com/
Национальная информационно-аналитическая система – Российский индекс научного цитирования	URL: https://elibrary.ru/project_risc.asp
Поисковая система Академия Google (Google Scholar)	URL: https://scholar.google.ru/
Информационная система - Единое окно доступа к информационным ресурсам	URL: http://window.edu.ru/
Федеральное государственное бюджетное учреждение «Федеральный институт промышленной собственности»	URL: http://www1.fips.ru/
Российская Государственная библиотека. Каталоги	https://www.rsl.ru/ru/4readers/catalogues/
Электронные ресурсы библиотеки МГТУ им. Г.И. Носова	http://magtu.ru:8085/marcweb2/Default.asp

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, 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>Перечень теоретических вопросов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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.

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		29. Функциональные группы помещений предприятий общественного питания и требования к их компоновке. 30. Методы и формы обслуживания. 31. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Примеры практических заданий:</p> <p>Ознакомиться с построением рецептур блюд по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий, выполнить анализ основных элементов рецептур.</p> <p>Последовательность выполнения работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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.
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> - навыками самостоятельной научно-исследовательской работы - полученными знаниями при изучении дисциплины в будущей профессиональной деятельности 	<p>Примеры практических заданий из профессиональной деятельности:</p> <p>Задание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомиться с инструкцией по составлению технико-технологических карт на сладкие блюда и десерты, напитки 2. Рассчитать количество сырья для приготовления следующих горячих напитков на 1 порцию: <ol style="list-style-type: none"> 1. Чай черный байховый 2. Чай с молоком или сливками 3. Чай аппетитный 4. Кофе черный натуральный 5. Кофе по-венски 6. Кофе парижский 7. Кофе с колой

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		8. Горячий кофейный коктейль «Нектар Муисков» 9. Горячий кофейный коктейль «Черный лес» 10. Кофе «Отважный воин» 11. Кофе «Борджиа» 12. Грог безалкогольный
ПК-11: готовностью выполнить работы по рабочим профессиям		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и определения кулинарной обработки; - основные этапы технологического процесса производства и хранения кулинарной продукции; - рецептуры кулинарных изделий, блюд и напитков; - правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. 	<p style="text-align: center;">Перечень теоретических вопросов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Схема технологического процесса производства продукции и производственной структуры предприятий питания. 2. Механические способы обработки продуктов. 3. Способы тепловой обработки продуктов. 4. Общие сведения о кулинарной продукции. 5. Технологический процесс механической кулинарной обработки говядины. 6. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса говядины. 7. Технологический процесс механической кулинарной обработки свинины и баранины. 8. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса свинины и баранины. 9. Технологический процесс механической кулинарной обработки субпродуктов. 10. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы. 11. Механическая кулинарная обработка дичи и кролика. 12. Технологическое оборудование, назначение, правила эксплуатации 13. Производственный инвентарь, инструменты их характеристика, назначение 14. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов, их классификация. 15. Супы картофельные, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 16. Супы с крупами, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 17. Супы с бобовыми, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 18. Супы с макаронными изделиями, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 19. Молочные супы. Приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>Процессы при варке.</p> <p>20. Приготовление основных соусов. Подготовка сырья, использование. Требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>21. Значение овощных блюд в питании. Процессы, происходящие при кулинарной обработке овощей. Общие правила варки и припускания овощей.</p> <p>22. Значение блюд из круп в питании. Подготовка круп к варке. Процессы, происходящие при тепловой обработке.</p> <p>23. Общие правила варки каш различной консистенции. Ассортимент, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>24. Варка бобовых, процессы при варке. Приготовление, отпуск, требования к качеству блюд из бобовых. Сроки реализации.</p> <p>25. Общие правила варки рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>26. Общие правила жарки рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>27. Общие правила тушения рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>28. Общие правила запекания рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>29. Технологический процесс приготовления блюд из рубленой котлетной массы рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>30. Общие правила варки и припускания мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>31. Общие правила жарки мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>32. Общие правила тушения мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>33. Общие правила запекания мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>34. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из рубленой массы мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>35. Общие правила варки и припускания птицы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>36. Общие правила жарки птицы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>Общие правила тушения птицы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства																																
Уметь	<p>-производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;</p> <p>- готовить и оформлять несложные блюда массового спроса;</p>	<p>Примеры практических заданий: Практическая работа «Анализ рецептуры блюда» <i>Цель работы</i> – ознакомиться с построением рецептур блюд по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий, выполнить анализ основных элементов рецептур. <i>Последовательность выполнения работы:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 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, заполнить таблицу 1. 5. Охарактеризовать блюдо, заполнить таблицу 2. 6. Разбить текст описания технологического процесса приготовления анализируемого блюда в соответствии с этапами процесса производства продукции общественного питания. 7. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления этого блюда. <p>Таблица 1 - Характеристика сырья и полуфабриката</p> <table border="1" data-bbox="837 1091 1890 1474"> <thead> <tr> <th>Наименование сырья</th> <th>Масса сырья, г</th> <th>Товароведная характеристика</th> <th>Вид обработки сырья</th> <th>Термическое состояние сырья</th> <th>Полученный полуфабрикат</th> <th>Масса полуфабриката, г</th> <th>Причина уменьшения массы полуфабриката по сравнению с массой сырья</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>...</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Наименование сырья	Масса сырья, г	Товароведная характеристика	Вид обработки сырья	Термическое состояние сырья	Полученный полуфабрикат	Масса полуфабриката, г	Причина уменьшения массы полуфабриката по сравнению с массой сырья	1.								...								6.							
Наименование сырья	Масса сырья, г	Товароведная характеристика	Вид обработки сырья	Термическое состояние сырья	Полученный полуфабрикат	Масса полуфабриката, г	Причина уменьшения массы полуфабриката по сравнению с массой сырья																											
1.																																		
...																																		
6.																																		

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства								
		Итого	Σ=				Σ=			
		Таблица 2 - Характеристика блюда								
		По виду используемого сырья	По способу кулинарной обработки	По характеру потребления	По назначению	По термическому состоянию	По консистенции	Масса блюда, г	Причина уменьшения массы готовой продукции по сравнению с массой полуфабриката	
Владеть	-навыками подготовки рабочего места; -уборки рабочего мест; - навыками проверки технологического оборудования, производственного инвентаря,	<p>Примеры практических заданий из профессиональной деятельности: Составить суточный пищевой рацион в соответствии с принципами рационального питания.</p> <p>Последовательность выполнения работы: 1. По номеру варианта определить необходимую исходную информацию (профессию, пол, возраст, время года, кратность приема пищи) для разработки пищевого рациона.</p>								

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
	<p>весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;</p> <p>-навыками упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;</p>	<p>2. Найти принадлежность к определенной группе интенсивности труда.</p> <p>3. Определить рекомендуемое потребление энергии, белков, жиров и углеводов для данной группы интенсивности труда.</p> <p>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%.</p> <p>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 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.