МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДОНСКОЙ КАЗАЧИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И БИЗНЕСА (ФИЛИАЛ) ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»
(ДКГИПТиБ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)

Кафедра «Индустрии питания и товарной экспертизы»

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ДКГИПТиБ
(филиала)
_____ Г.В.
Павлятенко
«23» апреля 2024 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.Б.04.07 - ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ

Направление подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Направленность **Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов.**

Квалификация выпускника **бакалавр**

Форма обучения ***очная, очно-заочная, заочная***
Срок обучения ***4,4,5 года***

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00AA7853CEFA35F0837BA866654F3503A6
Владелец: Павлятенко Геннадий Владимирович
Действителен: с 08.12.2025 до 03.03.2027

Ростов на Дону, 2024

Рабочая программа дисциплины (модуля) **«Введение в профессию»** разработана на основании

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки *19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания* (бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. N 1047

- учебного плана по основной профессиональной образовательной программе **высшего** образования *19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания* (бакалавриат) *направленность (профиль)* **Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов**.

- профессиональный стандарта «22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» трудовая функция D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации **от 15 июня 2020 года N 329н** (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации **17 июля 2020 года, регистрационный N 59004**)

Рабочая программа дисциплины (модуля) разработана рабочей группой в составе: к.т.н., доцент Щербак Н.А.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы, к.т.н., доцент  Щербак Н.А.

(подпись)

Рабочая программа рассмотрена на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от 23 апреля 2024 г. № 10

Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович 

Оглавление

1. Цели и задачи дисциплины 4
2. Место дисциплины в структуре ОПОП 4
3. Требования к результатам освоения дисциплины 4
4. Объем дисциплины и виды учебной работы (разделяется по формам обучения)....5
5. Содержание дисциплины 7
5.1 Учебно-тематический план учебной дисциплины....7
5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами....10
5.3. Разделы и темы дисциплины и виды практических занятий....11
6. Учебно-методическое обеспечение....11
6.1. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по учебной дисциплине 11
6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов....15
7. Примерная тематика курсовых работ (проектов) 18
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины....18
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины....19
10. Образовательные технологии 19
11. Оценочные средства....20
11.1. Оценочные средств текущего контроля....21
11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации....22
12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями 26
13. Лист регистрации изменений....27

1. Цели и задачи дисциплины: «Введение в профессию» - формирование компетенций необходимых в профессиональной деятельности бакалавра, направленных на изучение современных требований к индустрии питания, привитие будущим технологам знаний и научных основ технологии продукции общественного питания, понимания необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном питании и использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя; организация общественного питания.

Задачи дисциплины:

- определить социальную значимость специалистов направления подготовки;
- изучить историю развития отрасли, классификацию предприятий, функциональных групп и назначение помещений, основные требования к организации технологического процесса, способы кулинарной обработки;
- ознакомить с физиологическими основами рационального питания, санитарными требованиями и безопасностью производства продукции общественного питания, организацией обслуживания потребителей;
- научить практическим навыкам и умениям.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Введение в профессию» относится к факультативной части ФТД. Факультативы учебного плана и имеет индекс ФТД.01.

Изучение дисциплины «Введение в профессию» является базой для получения первичных навыков профессиональной деятельности: Нутрициология, Технология производства продукции общественного питания массового изготовления, Организация обслуживания на предприятиях индустрии питания.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

УК-6 – способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.

ОПК-3 – способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Категория компетенций	Код компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Знания в профессиональной сфере	УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1 Знать: основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда УК-6.2 Уметь: демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории УК-6.3 Владеть:

			способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности
Знания в профессиональной сфере	ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1 Знать: технологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания; ОПК-3.2 Уметь: разрабатывать технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения, используя новейшие достижения науки и техники при проектировании технологических линий и выбора оборудования; ОПК-3.3 Владеть: навыками эксплуатации и управления режимами работы технологического оборудования

4. Объем дисциплины и виды учебной работы (разделяется по формам обучения)

Очная форма обучения

Вид учебной работы	**Всего часов / зачетных единиц**	**Семестры**	
		1	
Аудиторные занятия* (контактная работа)	16	16	
В том числе:			
Лекции	12	12	
Практические занятия (ПЗ)	4	4	
Семинары (С)			
Лабораторные работы (ЛР)			
Самостоятельная работа* (всего)	20	12	
В том числе:	-	-	
Курсовой проект (работа)	-	-	
Расчетно-графические работы	-	-	
Реферат (при наличии)	-	-	
Другие виды самостоятельной работы	-	-	
Работа в ЭОИС		8	
Вид промежуточной аттестации (*зачет с оценкой*)	Зачет с оценкой	Зачет с оценкой	
Общая трудоемкость часы	36	36	
зачетные единицы	1	1	

Очно-Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Семестры	
		1	
Аудиторные занятия* (контактная работа)	8	8	
В том числе:			
Лекции	4	4	
Практические занятия (ПЗ)	4	4	
Семинары (С)			
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	
Самостоятельная работа* (всего)	28	20	
В том числе:	-	-	
Курсовой проект (работа)	-	-	
Расчетно-графические работы	-	-	
Реферат (при наличии)	-	-	
Другие виды самостоятельной работы			
Работа в ЭОИС		8	
Вид промежуточной аттестации (*зачет с оценкой*)	Зачет с оценкой	Зачет с оценкой	
Общая трудоемкость часы	36	36	
зачетные единицы	1	1	

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Семестры	
		1	
Аудиторные занятия* (контактная работа)	8	8	
В том числе:			
Лекции	4	4	
Практические занятия (ПЗ)	4	4	
Семинары (С)			
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	
Самостоятельная работа* (всего)	28	28	
В том числе:	-	-	
Курсовой проект (работа)	-	-	
Расчетно-графические работы	-	-	
Реферат (при наличии)	-	-	
Другие виды самостоятельной работы	-	20	
Работа в ЭОИС		8	
Вид промежуточной аттестации (*зачет с оценкой*)	Зачет с оценкой	Зачет с оценкой	
Общая трудоемкость часы	36	36	
зачетные единицы	1	1	

Дисциплина реализуется посредством проведения учебных занятий (включая проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся).

В соответствии с рабочей программой изучение дисциплины проходит в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся. При реализации дисциплины предусмотрена аудиторная контактная работа и внеаудиторная контактная работа посредством электронной информационно-образовательной среды.

Учебный процесс в аудитории осуществляется в форме лекций и лабораторных занятий. В лекциях раскрываются основные темы изучаемого курса, которые входят в рабочую программу. На практических занятиях более подробно изучается программный материал в плоскости отработки практических умений и навыков и усвоения тем.

Внеаудиторная контактная работа включает в себя проведение текущего контроля успеваемости (тестирование) в электронной информационно-образовательной среде.

5. Содержание дисциплины

5.1 Учебно-тематический план учебной дисциплины

Очно формы обучения

Объем учебных занятий составляет 16 часа.
Объем самостоятельной работы – 20 часа.

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов						
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с преподавателем				
			Всего	Лекционного типа	Семинарского типа	Лабораторные занятия	Контактная работа в ЭИОС
(семестр 1)							
Тема 1. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания	4	1	2	2	-	-	-
Тема 2. Классификация продукции общественного питания	5	2	3	2	1	-	-
Тема 3. Санитарный режим предприятий общественного питания и правила безопасности	9	4	3	2	1	-	-
Тема 4. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов	9	4	3	2	1	-	-
Тема 5. Понятие рационального питания	9	4	3	2	1	-	-
Тема 6. Организация общественного питания	5	1	2	2	-	-	-
Контроль, промежуточная аттестация					-		-
Общий объем, часов	**36**	**20**	**16**	**12**	**4**	**-**	**-**

Форма промежуточной аттестации	**Зачет с оценкой**	**-**

Очно-Заочной формы обучения

Объем учебных занятий составляет 8 часа.
Объем самостоятельной работы – 28 часа.

Раздел, тема	**Виды учебной работы, академических часов**						
	Всего	**Самостоятельная работа**	**Контактная работа обучающихся с преподавателем**				
			Всего	**Лекционного типа**	**Семинарского типа**	**Лабораторные занятия**	**Контактная работа в ЭИОС**
(семестр 1)							
Тема 1. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания	7	4	2	1	-	-	-
Тема 2. Классификация продукции общественного питания	6	4	1	1	1	-	-
Тема 3. Санитарный режим предприятий общественного питания и правила безопасности	8	4	2	1	1	-	-
Тема 4. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов	8	4	2	1	1	-	-
Тема 5. Понятие рационального питания	8	6	1	-	1	-	-
Тема 6. Организация общественного питания	6	6	-	-	-	-	-
Контроль, промежуточная аттестация					**-**		**-**
Общий объем, часов	**36**	**28**	**8**	**4**	**4**	-	-
Форма промежуточной аттестации	**Зачет с оценкой**						**-**

Заочной формы обучения

Объем учебных занятий составляет 8 часа.
Объем самостоятельной работы – 28 часа.

Раздел, тема	**Виды учебной работы, академических часов**						
	Всего	**Самостоятельная работа**	**Контактная работа обучающихся с преподавателем**				
			Всего	**Лекционного типа**	**Семинарского типа**	**Лабораторные занятия**	**Контактная работа в ЭИОС**

(семестр 1)							
Тема 1. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания	7	4	2	1	-	-	-
Тема 2. Классификация продукции общественного питания	6	4	1	1	1	-	-
Тема 3. Санитарный режим предприятий общественного питания и правила безопасности	8	4	2	1	1	-	-
Тема 4. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов	8	4	2	1	1	-	-
Тема 5. Понятие рационального питания	8	6	1	-	1	-	-
Тема 6. Организация общественного питания	6	6	-	-	-	-	-
Контроль, промежуточная аттестация					-		-
Общий объем, часов	**36**	**28**	**8**	**4**	**4**	-	-
Форма промежуточной аттестации	**Зачет с оценкой**						-

Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

Тема 1. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания

Общественное питание как отрасль и сфера услуг. Роль специалистов в совершенствовании деятельности предприятий отрасли. Тенденции развития общественного питания. Основы организации деятельности, формы организационной структуры. Классификация предприятий общественного питания.

Характеристика технологического процесса производства продукции по стадиям. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания: прием и хранение сырья; механическая кулинарная обработка сырья и производство полуфабрикатов; хранение и транспортирование полуфабрикатов; реализация готовой кулинарной продукции, полуфабрикатов и мучных кондитерских изделий.

Тема 2. Классификация продукции общественного питания

Классификация продукции общественного питания по основным признакам: виду используемого сырья, способу кулинарной обработки, характеру потребления, назначению, термическому состоянию, консистенции.

Тема 3. Санитарный режим предприятий общественного питания и правила безопасности

Основы законодательной базы в области санитарии и гигиены. Правила личной гигиены работников. Санитарно- эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. СанПиН 2.3.6.1079—01.

Вопросы безопасности труда с учетом особенностей технологических процессов, правила внутреннего трудового распорядка. Понятие инструктажа.

Тема 4. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов

Структура производства в общественном питании. Механическая обработка сырья. Способы и приемы, осуществляемые на стадии механической обработки сырья и производства полуфабрикатов. Химическая кулинарная обработка. Определение норм сырья, отходов и выхода полуфабрикатов. Методология определения норм расхода сырья, отходов и выхода полуфабрикатов.

Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов. Основные, вспомогательные, комбинированные и электрофизические способы тепловой обработки. Понятие кулинарной готовности. Принципы построения рецептур на кулинарную продукцию. Государственные и национальные стандарты. Стандарты отрасли. Стандарты предприятия. Стандарты организации. Технические условия и технологические инструкции. Сборники рецептур. Технико-технологические карты. Порядок разработки и утверждения нормативной и технологической документации.

Тема 5. Понятие рационального питания

Понятие рационального питания. Основные принципы рационального питания». Понятие рационального питания, его взаимосвязь со здоровьем человека. Рациональное питание - питание, сбалансированное в энергетическом отношении и по содержанию питательных веществ в зависимости от пола, возраста и рода деятельности. Физиологические нормы потребления основных веществ. Методология определения пищевой и энергетической ценности пищевой продукции.

Тема 6. Организация общественного питания

Организация производственного процесса. Основные критерии и контроль качества продукции общественного питания. Основные критерии качества продукции общественного питания. Пищевая ценность продукции как совокупность химического состава продукции и органолептических показателей ее качества. Микробиологические показатели качества продукции общественного питания. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции общественного питания. Контроль качества продукции общественного питания по физико-химическим, микробиологическим биохимическим и органолептическим показателям. Условия и сроки хранения и реализации кулинарной продукции.

Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Принципы составления меню Классификация услуг. Методы и формы обслуживания. Состояние потребительского рынка. Особенности обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов. Прогрессивные технологии обслуживания.

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов и тем данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин (вписываются разработчиком)			
1.	Нутрициология				
2.	Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания				
3.	Организация обслуживания на предприятиях индустрии питания				

5.3. Разделы и темы дисциплины и виды практических занятий

ОФО, ОЗФО, ЗФО

№п/п	№ раздела и темы дисциплины	Наименование практических работ	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
1.	Тема 2. Классификация продукции общественного питания	Определение пищевой и энергетической ценности пищевых продуктов	1	Доклад, Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	УК-6, ОПК-3
2.	Тема 3. Санитарный режим предприятий общественного питания и правила безопасности	Расчет количества отходов, массы нетто и брутто при механической обработке рыбы и нерыбных продуктов моря.	1	Доклад, Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	УК-6, ОПК-3
3.	Тема 4. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов	Расчет массы мякоти и костей при механической обработке мяса и мясопродуктов. Производственная программа заготовочного предприятия	1	Доклад, Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	УК-6, ОПК-3
4.	Тема 5. Понятие рационального питания	Расчет количества отходов, массы нетто и брутто при механической обработке овощей. Формы нарезки овощей, назначение	1	Доклад, Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	УК-6, ОПК-3
5.	Итого		4		

6. Учебно-методическое обеспечение

6.1. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по учебной дисциплине

Виды самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Очная форма обучения

Раздел, тема	Всего	Виды самостоятельной работы обучающихся

		Академическая активность, час	Форма академической активности	Выполнение практ. заданий, час	Форма практического задания	Рубежный текущий контроль, час	Форма рубежного текущего контроля
Семестр 1							
Тема 1. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания	3	1	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	1	Работа с учебной литературой	1	*проверка ответов на вопросы*
Тема 2. Классификация продукции общественного питания	3	1	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	1	Работа с учебной литературой Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	1	*проверка ответов на вопросы самоподготовки, Сдача презентации*
Тема 3. Санитарный режим предприятий общественного питания и правила безопасности	3	1	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	1	Работа с учебной литературой Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	1	*проверка ответов на вопросы самоподготовки, Сдача презентации*
Тема 4. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов	3	1	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	1	Работа с учебной литературой Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	1	*проверка ответов на вопросы самоподготовки, Сдача презентации*
Тема 5. Понятие рационального питания	4	2	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела *ознакомление с*	1	Работа с учебной литературой Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	1	*проверка ответов на вопросы самоподготовки, Сдача презентации*
Тема 6. Организация общественного питания	4	2	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное	1	Работа с учебной литературой, эссэ	1	*Проверка: эссэ*

			изучение раздела				
Общий объем, часов	**20**	8		6		6	

Очно-заочной формы обучения

Раздел, тема	Всего	Виды самостоятельной работы обучающихся					
		Академическая активность, час	Форма академической активности	Выполнение практ. заданий, час	Форма практического задания	Рубежный текущий контроль, час	Форма рубежного текущего контроля
Семестр 1							
Тема 1. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания	4	2	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	1	Работа с учебной литературой	1	*проверка ответов на вопросы*
Тема 2. Классификация продукции общественного питания	4	2	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	1	Работа с учебной литературой Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	1	*проверка ответов на вопросы самоподготовки, Сдача презентации*
Тема 3. Санитарный режим предприятий общественного питания и правила безопасности	4	2	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	1	Работа с учебной литературой Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	1	*проверка ответов на вопросы самоподготовки, Сдача презентации*
Тема 4. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов	4	2	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	1	Работа с учебной литературой Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	1	*проверка ответов на вопросы самоподготовки, Сдача презентации*
Тема 5. Понятие рациональног	6	2	Подготовка к лекционным и практическим	2	Работа с учебной литературой	2	*проверка ответов на вопросы*

о питания			занятиям, самостоятельное изучение раздела		Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point		*самоподготовки, Сдача презентации*
Тема 6. Организация общественного питания	6	2	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Работа с учебной литературой,	2	*Проверка:*
Общий объем, часов	**28**	12		8		8	

Заочной формы обучения

Раздел, тема	Всего	Виды самостоятельной работы обучающихся					
		Академическая активность, час	Форма академической активности	Выполнение практ. заданий, нас	Форма практического задания	Рубежный текущий контроль, час	Форма рубежного текущего контроля
Семестр 1							
Тема 1. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания	4	2	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	1	Работа с учебной литературой	1	*проверка ответов на вопросы*
Тема 2. Классификация продукции общественного питания	4	2	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	1	Работа с учебной литературой Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	1	*проверка ответов на вопросы самоподготовки, Сдача презентации*
Тема 3. Санитарный режим предприятий общественного питания и правила безопасности	4	2	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	1	Работа с учебной литературой Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	1	*проверка ответов на вопросы самоподготовки, Сдача презентации*
Тема 4. Способы и приемы тепловой	4	2	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное	1	Работа с учебной литературой	1	*проверка ответов на вопросы самоподготовки,*

кулинарной обработки продуктов			изучение раздела		Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point		*Сдача презентации*
Тема 5. Понятие рационального питания	6	2	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела *ознакомление с*	2	Работа с учебной литературой Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	2	*проверка ответов на вопросы самоподготовки, Сдача презентации*
Тема 6. Организация общественного питания	6	2	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Работа с учебной литературой, эссэ	2	*Проверка: эссэ*
Общий объем, часов	**28**	12		8		8	

6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Самостоятельная работа начинается до прихода студента на лекцию. Целесообразно использование «системы опережающего чтения», т.е. предварительного прочитывания лекционного материала, содержащегося в учебниках и учебных пособиях, закладывающего базу для более глубокого восприятия лекции. Работа над лекционным материалом включает два основных этапа: конспектирование лекций и последующую работу над лекционным материалом. Под конспектированием подразумевают составление конспекта, т.е. краткого письменного изложения содержания чего-либо (устного выступления – речи, лекции, доклада и т.п. или письменного источника – документа, статьи, книги и т.п.).

В процессе организации самостоятельной работы большое значение имеют консультации с преподавателем, в ходе которых можно решить многие проблемы изучаемого курса, уяснить сложные вопросы. Беседа студента и преподавателя может дать многое - это простой прием получения знаний. Самостоятельная работа носит сугубо индивидуальный характер, однако вполне возможно и коллективное осмысление проблем науки.

Рекомендуется использовать следующие *формы организуемой самостоятельной работы*:

- изучение лекционного материала (Образовательный портал МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ) (mgutm.ru),)

– работа с научной литературой;

– семестровые задания.

Самостоятельная работа обучающегося предусматривает:

– углубленное изучение лекционного (Образовательный портал МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ) (mgutm.ru),) и дополнительного теоретического материала (https://biblioclub.ru и https://znanium.com);

- подготовку к практическим занятиям;

– подготовку докладов;

– участие в научных конференциях;

– участие в НИРС.

С целью обеспечения успешного обучения студент должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса, поскольку:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал;
- ориентирует в учебном процессе.

Подготовка к практическим занятиям:

- внимательно прочитайте материал лекций, относящихся к данному практическому занятию, ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;
- выпишите основные термины;
- ответьте на контрольные вопросы по практическим занятиям, готовьтесь дать развернутый ответ на каждый из вопросов;
- уясните, какие учебные элементы остались для вас неясными и постарайтесь получить на них ответ заранее (до практического занятия) во время текущих консультаций преподавателя;
- готовиться можно индивидуально, парами или в составе малой группы, последние являются эффективными формами работы.

Подготовка к устному опросу (собеседованию, дискуссии) выяснение преподавателем уровня владения обучающимся материала по конкретной теме учебной программы. В связи с этим обучающийся должен:

- проработать учебную тему, опираясь на лекционный материал, материал учебника и учебных пособий;
- знать определения основных понятий;
- уметь ясно и последовательно излагать учебный материал;
- убедительно аргументировать собственную позицию;
- продемонстрировать способность видеть связь изучаемой темы с предшествующим материалом.

Написание доклада. Доклад является одной из основных форм самостоятельной работы студентов и средством контроля над усвоением учебного и нормативного материала в объеме, устанавливаемом программой учебной дисциплины.

Доклад – это аналитическая работа обучающегося по предмету «Ценообразование», представляет собой краткое изложение основных взглядов и концепций по определенной теме, проблеме, вопросу, дискуссии или содержанию монографии.

Задача доклада – краткое изложение основных точек зрения, существующих в науке на сегодняшний день, однако он может включать элементы исследовательской работы и стать базой для написания курсовой и выпускной квалификационной работы.

Основные этапы подготовки доклада:

выбор темы;

консультации научного руководителя;

подготовка плана;

работа с источниками, сбор материала;

написание текста;

устное представление доклада.

Подбор литературы – это обязанность обучающегося. Преподаватель помогает студенту определить основные направления работы, указывает наиболее важные научные источники, которые следует использовать при её написании, разъясняет, где их можно отыскать. Оценка доклада предполагает его проверку преподавателем кафедры. Преподаватель отмечает ошибки, допущенные в докладе, разъясняет их.

Эссе. **Цель эссе** заключается в развитии навыков самостоятельного творческого мышления и выписывания собственных мыслей. Написание эссе чрезвычайно полезно, поскольку позволяет автору научиться четко, компетентно формулировать мысли, структурировать информацию, использовать основные категории анализа, различать причинно-

следственные связи, иллюстрировать концепции соответствующими примерами, обосновывать свои выводы и овладеть научным стилем речи.

Требования, предъявляемые к эссе

1. Объем эссе не должен превышать 1–2 страниц
2. Эссе должно восприниматься как единое целое, идея должна быть ясной и понятной.
3. Надо писать коротко и понятно. Эссе не должно содержать ничего лишнего, оно должно включать только ту информацию, которая необходима для раскрытия вашей позиции, идей.
4. Эссе должно иметь грамотную композиционную конструкцию, быть логичным, понятным по структуре.
5. Каждый абзац эссе должен содержать только одну основную мысль.
6. Эссе должно показать, что его автор знает и хорошо использует теоретические концепции, термины, обобщения, мировоззренческие идеи.
7. Эссе должно содержать убедительный аргумент в пользу изложенной позиции.

Структура эссе

Структура эссе определяется предъявляемыми к нему требованиями:

- Мысли автора по проблеме представлены в виде кратких тезисов (Т);
- мысль должна быть подтверждена доказательствами - поэтому за тезисом следует аргумент (А).

Тезис — это сужение, которое надо доказать.

Аргументы - это факты, социальные явления, события, жизненные ситуации и жизненный опыт, научные доказательства, ссылки на мнения ученых и т. д. Лучше привести два аргумента в пользу каждого тезиса: один аргумент кажется неубедительным, три аргумента могут «подавить».

Таким образом, эссе приобретает круговую структуру (количество тезисов и аргументов зависит от темы, выбранного плана, логики развития мысли):

1. вступление тезис,
2. аргументы тезис,
3. аргументы тезис,
4. аргументы заключение.

Компоненты эссе

Вступление – сущность и обоснование выбора темы. На этом этапе очень важно правильно сформулировать вопрос, на который вы собираетесь найти ответ.

Во введении вы можете написать общую фразу для отражения или интерпретации основного термина темы или использовать второстепенную фразу (основную мысль высказывания), например: «для меня эта фраза является ключом к пониманию. ..»

Основная часть - ответ на поставленный вопрос. Один абзац содержит: тезис, доказательство, иллюстрации, заключение, которое частично является ответом на вопрос. В основной части необходимо высказать свою точку зрения и аргументировать ее.

Высказывайте своё мнение, рассуждайте, анализируйте, не подменяйте оценку пересказом теоретических источников.

Заключение, в котором резюмируются главные идеи основной части, подводящие к предполагаемому ответу на вопрос или заявленной точке зрения, делаются выводы.

Структура эссе в процентном отношении

Элемент структуры	**% к общему объему работы**
Начало - актуализация заявленной темы эссе	20%
Вывод - содержащий заключительное суждение - умозаключение	20%

Тезис - три аргументированных доказательства (опровержения) тезиса, выражающих ваше личное мнение (вашу позицию) и имеющих в своей основе научный подход. Переформулировка тезиса.	60%

Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point. Мультимедийные презентации используются для того, чтобы выступающий смог на большом экране или мониторе наглядно продемонстрировать дополнительные материалы к своему сообщению: фотографии, видеозапись химических и физических опытов, R-снимки, графики температурных кривых и др. Эти материалы могут также быть подкреплены соответствующими звукозаписями.

Общие требования к презентации

1. Презентация не должна быть меньше 10 слайдов. Объем материала, представленного в одном слайде должен отражать в основном заголовок слайда.

2. Первый лист – это титульный лист, на котором обязательно должны быть представлены: полное наименование образовательного учреждения, тема работы, фамилия, имя, отчество студента, фамилия**,** имя, отчество руководителя (Приложение 1).

3. Следующим слайдом должно быть содержание, где представлены основные этапы (моменты) презентации.

4. Алгоритм выстраивания презентации соответствует логической структуре работы и отражает последовательность ее этапов.

5. Последний слайд – Спасибо за внимание!

Подготовка к зачету. В ходе подготовки к зачету обучающийся, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе изучения дисциплины. К зачету необходимо готовится целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине.

7. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

Курсовые работы не планируются

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

Основная литература:

1. Васюкова А.Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.:Дашков и К, 2018. - 496 с. Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=513905.

2. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/518473.

Дополнительная литература:

1. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / Джабоева А.С., Тамова М.Ю. - М.:Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 256 с. http://znanium.com/bookread2.php?book=942765.

2. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с. http://znanium.com/bookread2.php?book=518473

3. РатушныйА.С. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова, Л.П. Липатова, С.С. Аминов, Т.В. Жубрева, А.Ю. Соколов, Е.Я. Троицкая. Под ред. докт. техн. наук, проф. А.С. Ратушного. — М.: Дашков и К°, 2016. — 336 с. Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=519492.

в) программное обеспечение

В процессе изучения дисциплины студент при подготовке к практическим, лабораторным занятиям, к лекционным курсам использует программные продукты.

Microsoft Windows 7 (№ 61273596)

Microsoft Office 2013 (№ 61273596)

Kaspersky Endpoint Security (№ 2304-180227-081330-327-749)

MicroSoft Visual Studio (№ 87411604)

г) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Договор с ООО "Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»" об оказании услуг по предоставлению доступа к электронным базам данных.

2. Контракт с ООО "ЗНАНИУМ" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Znanium.com». № 0373100036521000007 от 13.07.2021 С 23.07.2021 по 22.07.2022

3. Договор с ООО "Директ-Медиа" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Университетская библиотека онлайн».

4. Договор с ЭБС «Лань» № 98/2021 от 16.12.2021 С 22.12.2021 по 21.12.2022

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины :

Лаборатория технологии и организации ресторанного сервиса Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; лабораторного типа; семинарского типа; для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Классная доска; Экран; Проектор переносной; Ноутбук переносной; Ванна моечная со столом ВМС - 1060\53; Зонт пристен.1000х800; Зонт централ.1500х1200; Комбайн кухонный в компл.; Нарезатель овощей; Печь конвекцион.на 4 решетки; Плита эл. (без дух.шк.) ПЭП-0,51М,3 кон.; Подставка под пароконвектомат Unox XV; Полка купе с сушкой ПКС 10\4; Полка купе с сушкой ПКС 15\4; Привод с подстав.и насад.; Профессион. микроволн.печь с грилем; Слайсер GS-22 (резка гастрономия); Стол разделочный – 2 шт.; Фаршемешалка; Фритюрница двухсекционная; Шкаф холодильный; Ванна моечн. ВМО-2/530; Весы электронные CAS(фасов)SW5; Стеллаж кух.комб. СКК-1,2; Стол разделочный СРО-б (1200х600); Стол.разд.1080х600; стол.разд.1500х600; Учебно-наглядные пособия.

10. Образовательные технологии:

В процессе обучения применяются современные формы интерактивного обучения. Суть интерактивного обучения состоит в том, что учебный процесс организован таким образом, что практически все обучающиеся оказываются вовлеченными в процесс познания, они имеют возможность понимать и рефлектировать по поводу того, что они знают и думают.

Интерактивное выступление предполагает ведение постоянного диалога с аудиторией:

-задавая вопросы, и получая из аудитории ответы;

-проведение в ходе выступления учебной деловой игры;

-приглашение специалиста для краткого комментария по обсуждаемой проблеме;

-использование наглядных пособий (схем, таблиц, диаграмм, рисунков, видеозаписи и др.) и т.п.

Лекция-беседа, или «диалог с аудиторией», наиболее распространенная и сравнительно простая форма активного вовлечения слушателей в учебный процесс. Она предполагает непосредственный контакт преподавателя с аудиторией. Ее преимущество состоит в том, что она позволяет привлекать внимание слушателей к наиболее важным вопросам темы, определять

содержание и темп изложения учебного материала с учетом особенностей аудитории. Эффективность этого метода в условиях группового обучения снижается из-за того, что не всегда удается вовлечь в беседу каждого из слушателей. В то же время групповая беседа позволяет расшить круг мнений сторон. Участие студентов в лекции-беседе можно обеспечить различными приемами: вопросы к аудитории, которые могут быть как элементарные, с целью сосредоточить внимание слушателей, так и проблемные.

11. Оценочные средства (ОС):

Оценочные средства по дисциплине «Введение в профессию» разработаны в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)».

БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА

Максимальная сумма рейтинговых баллов, которая может быть начислена студенту по учебной дисциплине, составляет 100 рейтинговых баллов.

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов		
	Текущий Контроль (устный опрос)	Контроль	Сумма баллов
Зачет с оценкой	30-70	20-30	60-100

Рейтинг студента в семестре по дисциплине складывается из рейтинговых баллов, которыми преподаватель в течение семестра оценивает посещение учебных занятий, его текущую работу на занятиях и самостоятельную работу, результаты устных опросов, премиальных и штрафных баллов.

Рейтинг студента по дисциплине складывается из оценки в рейтинговых баллах ответа на зачете с оценкой.

Преподаватель, осуществляющий проведение практических занятий, доводит до сведения студентов на первом занятии информацию о формировании рейтинга студента и рубежного рейтинга.

Посещение студентом одного практического занятия оценивается преподавателем в 1,0 рейтинговый балл.

Текущий аудиторный контроль по дисциплине в течение семестра:

один ответ в устном опросе – до 2 рейтинговых баллов;

По окончании семестра каждому студенту выставляется его Рейтинговая оценка текущей успеваемости, которая является оценкой посещаемости занятий, активности на занятиях, качества самостоятельной работы.

Студент допускается к мероприятиям промежуточной аттестации, если его рейтинговая оценка текущей успеваемости (без учета премиальных рейтинговых баллов) не менее 30 рейтинговых баллов.

Студенты, не набравшие минимальных рейтинговых баллов по учебной дисциплине проходят процедуру добора баллов.

Максимальная рейтинговая оценка текущей успеваемости студента за семестр по результатам текущей работы и текущего контроля знаний (без учета премиальных баллов) составляет 70 рейтинговых баллов.

Ответ студента может быть максимально оценен в 30 рейтинговых баллов.

Студент, по желанию, может сдать зачет с оценкой в формате «автомат», если его рейтинг за семестр, с учетом премиальных баллов, составил не менее:

– 60 рейтинговых баллов с выставлением оценки «удовлетворительно»;

– 70 рейтинговых баллов с выставлением оценки «хорошо»;

– 90 рейтинговых баллов с выставлением оценки «отлично»;

Рейтинговая оценка по дисциплине и соответствующая аттестационная оценка по шкале «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» при использовании формата «автомат», проставляется экзаменатором в зачетную книжку и зачетно-экзаменационную ведомость только в день проведения зачета с оценкой согласно расписанию группы, в которой обучается студент.

Для приведения рейтинговой оценки к аттестационной (пятибалльный формат) используется следующая шкала:

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинг студента по дисциплине (включая премиальные баллы)
«отлично»	90- 100 баллов
«хорошо»	70 - 89 баллов
«удовлетворительно»	60 - 69 баллов
«неудовлетворительно»	менее 60 баллов

Рейтинг по дисциплине у студента на зачете с оценкой менее чем в 20 рейтинговых баллов считается неудовлетворительным (независимо от рейтинга студента в семестре). В этом случае в зачетно-экзаменационную ведомость в графе «Аттестационная оценка» проставляется «неудовлетворительно».

Преподавателю предоставляется право начислять студентам премиальные баллы за активность (участие в научных конференциях, конкурсах, олимпиадах, активная работа на аудиторных занятиях, публикации статей, работа со школьниками, выполнение заданий повышенной сложности, изготовление наглядных пособий и т.д.) в количестве, не превышающем 20 рейтинговых баллов за семестр. Премиальные баллы не входят в сумму
рейтинга текущей успеваемости студента, а прибавляются к ним.

11.1. Оценочные средств текущего контроля

В качестве оценочных средств для текущего контроля используются вопросы для устного опроса и коллоквиума, тематика докладов.

Вопросы для устного опроса

1. Технологическая схема обработки овощей, механизация труда
2. Механическая обработка листовых овощей
3. Ассортимент овощных полуфабрикатов
4. Хранение и транспортировка овощных полуфабрикатов
5. Технологическая схема обработки рыбы, механизация труда
6. Механическая обработка камбаловых рыб
7. Ассортимент рыбных полуфабрикатов
8. Хранение и транспортировка рыбных полуфабрикатов
9. Технологическая схема обработки круп, бобовых и макаронных изделий
10. Механическая обработка различных видов бобовых
11. Ассортимент полуфабрикатов из круп, бобовых и макаронных изделий
12. Хранение и транспортировка полуфабрикатов из круп, бобовых и макаронных изделий

Вопросы для коллоквиума

1. Современное состояние и перспективы развития предприятий общественного питания.
2. Роль и место отрасли в народнохозяйственном комплексе страны, социальное значение.
3. Основная законодательная база в области ОП.
4. Классификация предприятий общественного питания.
5. Роль специалистов в развитии ОП и требования к уровню его знаний.
6. Виды меню, производственной программы для разных типов предприятий общественного питания.

7. Санитарные требования к технологическому процессу производства кулинарной продукции.

8. Цель и назначение медицинского обследования работников ОП.

9. Правила личной гигиены работников.

10. Правила безопасности при работе в предприятиях ОП.

11. Понятие и виды инструктажа.

12. Технологический процесс производства кулинарной продукции.

13. Основные группы производственных помещений.

14. Понятие поточности технологического процесса.

15. Характеристика способов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов.

16. Механическая обработка мяса, птицы.

17. Механическая обработка рыбы.

18. Механическая обработка овощей.

19. Основы рационального питания.

20. Режим дня и питания человека.

21. Понятие нормы брутто сырья, нетто, выхода полуфабрикатов, отходов и потерь при первичной обработке.

22. Расчеты затрат сырья и полуфабрикатов для разных типов предприятий общественного питания.

23. Алгоритм расчетов пищевой ценности кулинарной продукции.

24. Алгоритм расчетов энергетической ценности продукции.

25. Алгоритм расчетов доли восполнения суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии за счёт потребления определенных продуктов

Тематика докладов (презентаций)

1. Перспективы развития ресторанного бизнеса в России и г. Ростове-на-Дону
2. Признаки классификации кулинарной продукции
3. Опишите последовательность операций по проведению контроля качества блюда из рыбы отварной с картофельным пюре
4. Современные тенденции формирования рынка услуг питания в России.
5. Разработка модели тематического стола на 4 персоны.
6. Принципы организации и управления персоналом столовой.
7. Оценка состояния выездного ресторанного обслуживания в г. Таганроге.
8. Разработка модели меню ресторана «ПиноНуар».
9. Что такое функциональные продукты питания? Их роль в жизнедеятельности человека?
10. Цели и задачи государственной политики в области здорового питания?
11. Дайте определения терминов: рациональное питание, организация питания
12. Что такое функциональные пищевые ингредиенты (понятие, примеры)?

11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации

В качестве оценочных средств для промежуточной аттестации используются вопросы к зачету с оценкой.

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе	Знать: основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда	Этап формирования знаний
		Уметь:	Этап формирования умений

	принципов образования в течение всей жизни	демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории	
		Владеть: способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности	Этап формирования навыков и получения опыта
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Знать: технологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания;	Этап формирования знаний
		Уметь: разрабатывать технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения, используя новейшие достижения науки и техники при проектировании технологических линий и выбора оборудования;	Этап формирования умений
		Владеть: навыками эксплуатации и управления режимами работы технологического оборудования	Этап формирования навыков и получения опыта

Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов:
Критерии оценивания результатов обучения

Планируемые результаты обучения	**Оценочная шкала**		
	3	**4**	**5**
Знать:	Минимально допустимый уровень знаний. Допущены негрубые ошибки.	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Допущены некоторые погрешности	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами в программе подготовки
Уметь:	Продемонстрированы основные умения. Решены типовые задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания но не в полном объеме.	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с некоторыми погрешностями. Выполнены все задания, в полном	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные и дополнительные задачи без ошибок и погрешностей. Выполнены все задания, в полном объеме без недочетов

		объеме, но некоторые с недочетами.	
Владеть:	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы Навыки при решении стандартных и нестандартных задач без ошибок и недочетов. Продемонстрирован творческий подход к решению нестандартных задач

Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций			
«недостаточный» Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы	**«пороговый»** Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	**«продвинутый»** Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	**«высокий»** Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка
Описание критериев оценивания			
Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; -способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия,	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и

вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности.	дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.	проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.	объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.
Оценка «неудовлетворительно»	**Оценка «удовлетворительно»**	**Оценка «хорошо»**	**Оценка «отлично»**

Примерный перечень вопросов и заданий к зачету с оценкой

1. Роль питания в жизнедеятельности человека.
2. Как Вы понимаете термин «рациональное питание»?
3. Назовите основные пищевые вещества, которые включают в себя пищевые продукты.
4. Какие Вы знаете способы первичной обработки продуктов?
5. Определите понятие сбалансированного рациона питания
6. Перечислите функциональные группы помещений предприятий общественного питания.
7. По каким показателям может быть проведен расчет расхода сырья и полуфабрикатов?
8. Кто не допускается к работе в предприятиях общественного питания?
9. Как часто проводятся медосмотры работников производства?
10. Какие требования предъявляются к санитарной одежде?
11. Как используют пищевые отходы овощей?
12. Какие овощные полуфабрикаты выпускают предприятия-заготовочные?
13. Особенности обработки сушеных и быстрозамороженных овощей.
14. Требования к качеству и хранению овощных полуфабрикатов.
15. С какой целью сортируют овощи по качеству?
16. Какие овощи моют вручную?
17. Перечислите основные группы полуфабрикатов из мяса.

18. Механическая кулинарная обработка овощей.
19. Виды нарезки картофеля
20. Виды нарезки овощей
21. Виды нарезки свеклы
22. Обработка грибов
23. Виды нарезки капусты
24. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом
25. Виды нарезки моркови
26. Механическая кулинарная обработка осетровых рыб
27. Производство полуфабрикатов из рыбы (порционные куски, мелкокусковые, рубленая и котлетная массы)
28. Механическая кулинарная обработка мяса (Размораживание, обмывание, обсушивание)
29. Разделка говяжьих туш на крупнокусковые полуфабрикаты
30. Ассортимент полуфабрикатов из говядины, формы нарезки.
31. Разделка свиных и бараньих туш
32. Холодные блюда и закуски из мясных продуктов
33. Ассортимент полуфабрикатов из свиных и бараньих туш
34. Производство полуфабрикатов из рубленого мяса и котлетной массы
35. Студни и холодцы.
36. Обработка субпродуктов
37. Белая и красная мучная пассировка для соусов.
38. Механическая кулинарная обработка птицы.
39. Рубленая масса из мяса.
40. Полуфабрикаты из птицы.
41. Котлетная масса из рыбы.

12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн.

В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

13. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением кафедры Индустрии питания и товарной экспертизы на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки *19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания* (бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.08.2020_г. №970	Протокол заседания кафедры № 1 от «30» августа 2022 года	01.09.2022г.
2.	Актуализирована на основании приказа Минобрнауки России от 26.11.2020 № 1456 и введена в действие решением кафедры Индустрии питания и товарной экспертизы	Протокол заседания кафедры № 1 от «30» августа 2023 года	01.09.2023г.
3.	Актуализирована на основании приказа Минобрнауки России от 26.11.2020 № 1456 и введена в действие решением кафедры Индустрии питания и товарной экспертизы	Протокол заседания кафедры Протокол от 23 апреля 2024 г. № 10	02.09.2024г.