

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан

«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.В.06 Введение в пищевую промышленность

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология организации ресторанного дела

бакалавр

заочная

1. Цель дисциплины

Формирование у студентов системного представления о пищевой промышленности как основе деятельности предприятий общественного питания, с акцентом на технологические процессы, сырьё и продукцию, используемые в ресторанной практике.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	знает основные виды пищевого сырья, ассортимент продукции и базовые технологические процессы пищевой промышленности, используемые при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, а также их роль в организации технологического процесса. умеет ориентироваться в видах пищевого сырья и продукции, а также применять базовые представления о технологических процессах при организации и ведении производства продукции общественного питания. владеет навыками базовой профессиональной терминологией и навыками анализа свойств сырья и продукции для обеспечения выполнения технологического процесса в рамках принятой технологии производства.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Введение в пищевую промышленность» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 1 курсе (-ах).

Для освоения дисциплины «Введение в пищевую промышленность» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Дисциплина является вводной и формирует базовые представления, необходимые для последующего изучения профильных технологических дисциплин. Введение в профессиональную деятельность

Освоение дисциплины «Введение в пищевую промышленность» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

Управление качеством и безопасностью пищевой продукции

Проектирование и оборудование технологических объектов

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

Барное дело

Технология продукции общественного питания

Современные методы обработки пищевого сырья

Сенсорный анализ

1	108/3		0.12		
---	-------	--	------	--	--

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

№	Наименование раздела/темы	Курс	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Код индикаторов достижения компетенций
			всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
					Практические	Лабораторные				
1.	1 раздел. Общие сведения о пищевой промышленности									
1.1.	Пищевая промышленность: структура и значение	1	1	1			22	Устный опрос	ПК-1.1	
2.	2 раздел. Пищевое сырьё и продукция									
2.1.	Пищевое сырьё и его классификация	1	3	1	2		22	Устный опрос	ПК-1.1	
2.2.	Ассортимент пищевой продукции	1	5	1	4		23	Устный опрос	ПК-1.1	
3.	3 раздел. Технологические процессы пищевой промышленности									
3.1.	Основные технологические процессы пищевой промышленности	1	5	1	4		23	Устный опрос	ПК-1.1	
4.	4 раздел. Зачет									
4.1.	Зачет	1						Устный опрос	ПК-1.1	
	Промежуточная аттестация		За							
	Итого		108	4	10		90			
	Итого		108	4	10		90			

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Пищевая промышленность: структура и значение	Понятие пищевой промышленности. Основные отрасли: мясная, молочная, хлебопекарная, кондитерская, рыбная, плодоовощная. Роль пищевой промышленности в обеспечении предприятий общественного питания. Связь промышленного производства с ресторанной практикой.	1/-
Пищевое сырьё и его классификация	Понятие сырья. Классификация сырья: животного, растительного и комбинированного происхождения. Основные свойства сырья: химический состав, пищевая ценность,	1/-

	технологические свойства.	
Ассортимент пищевой продукции	Основные группы пищевых продуктов: мясные, молочные, хлебобулочные, кондитерские, рыбные, овощные и фруктовые. Полуфабрикаты и готовая продукция. Использование продукции в общественном питании.	1/-
Основные технологические процессы пищевой промышленности	Механическая обработка (измельчение, смешивание, формование). Тепловая обработка (варка, жарка, стерилизация, пастеризация). Физико-химические процессы (ферментация, созревание, сушка).	1/-
Итого		4

5.2.1. Семинарские (практические) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
Пищевое сырьё и его классификация	Классификация пищевого сырья: Определение видов сырья по происхождению. Анализ свойств сырья.	Пр	2/-/-
Ассортимент пищевой продукции	Ассортимент мясной и молочной продукции Характеристика ассортимента и особенностей использования.	Пр	2/-/-
Ассортимент пищевой продукции	Ассортимент хлебобулочной и кондитерской продукции Анализ ассортимента и технологических особенностей.	Пр	2/-/-
Основные технологические процессы пищевой промышленности	Основные технологические процессы переработки пищевых продуктов Анализ и сопоставление технологических процессов.	Пр	2/-/-
Основные технологические процессы пищевой промышленности	Полуфабрикаты и их использование в общественном питании Виды полуфабрикатов и особенности их применения.	Пр	2/-/-
Итого			

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
--	------

Изучение структуры пищевой промышленности и характеристика её отраслей.	22
Изучение характеристик основных видов пищевого сырья.	22
Изучение ассортимента пищевой продукции и её применения в ресторанной практике.	23
Изучение технологических процессов пищевой промышленности.	23

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Введение в пищевую промышленность» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Введение в пищевую промышленность».
2. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Введение в пищевую промышленность».
3. Методические рекомендации по выполнению письменных работ () (при наличии).
4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения (при наличии)
5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта) (при наличии).

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Пищевая промышленность: структура и значение. Изучение структуры пищевой промышленности и характеристика её отраслей.	Л1.1, Л1.2	Л2.1	Л3.1
2	Пищевое сырьё и его классификация. Изучение характеристик основных видов пищевого сырья.	Л1.1, Л1.2	Л2.1	Л3.1
3	Ассортимент пищевой продукции. Изучение ассортимента пищевой продукции и её применения в ресторанной практике.	Л1.1, Л1.2	Л2.1	Л3.1
4	Основные технологические процессы пищевой промышленности. Изучение технологических процессов пищевой промышленности.	Л1.1, Л1.2	Л2.1	Л3.1

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Введение в пищевую промышленность»

7.1. Перечень индикаторов компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1	2	3	4	5
		1	2	3	4	5
ПК-1.1: Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции	История продуктов питания		x			
	Комплексное оснащение предприятий общественного питания				x	
	Оборудование предприятий общественного питания				x	

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1	2	3	4	5
		1	2	3	4	5
общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания			x		
	Организация производства и технология блюд азиатской кухни				x	
	Организация производства и технология блюд европейской кухни				x	
	Проектирование и оборудование технологических объектов			x	x	
	Русская национальная кухня				x	
	Технологическая практика		x			
	Технология и организация производства специализированного питания (специализация)				x	
	Технология продукции общественного питания			x	x	
	Управление качеством и безопасностью пищевой продукции			x	x	
	Эстетика общественного питания				x	

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Введение в пищевую промышленность» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Введение в пищевую промышленность» проводится в виде Зачет.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций	Максимальное количество баллов
---------------------	---	--------------------------------

Критерии и шкалы оценивания результатов обучения на промежуточной аттестации

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии и шкалы оценивания ответа на зачете

По дисциплине «Введение в пищевую промышленность» к зачету допускаются студенты, выполнившие и сдавшие практические работы по дисциплине, имеющие ежемесячную аттестацию и без привязке к набранным баллам. Студентам, набравшим более 65 баллов, зачет выставляется по результатам текущей успеваемости, студенты, не набравшие 65 баллов, сдают зачет по вопросам, предусмотренным РПД. Максимальная сумма баллов по промежуточной аттестации (зачету) устанавливается в 15 баллов

Вопрос билета	Количество баллов
Теоретический вопрос	до 5
Задания на проверку умений	до 5
Задания на проверку навыков	до 5

Теоретический вопрос

5 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

4 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами

дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Задания на проверку умений и навыков

5 баллов Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет без замечаний. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

4 балла Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет с небольшими недочетами.

2 баллов Задания выполнены с задержкой, письменный отчет с недочетами. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задания выполнены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задания выполнены, письменный отчет не представлен или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Введение в пищевую промышленность»

Вопросы уровня «Знать» (25 вопросов)

1. Дайте определение пищевой промышленности.
2. Перечислите основные отрасли пищевой промышленности.
3. Охарактеризуйте мясную промышленность.
4. Охарактеризуйте молочную промышленность.
5. Охарактеризуйте хлебопекарную промышленность.
6. Охарактеризуйте кондитерскую промышленность.
7. Охарактеризуйте рыбную промышленность.
8. Охарактеризуйте плодоовощную промышленность.
9. Дайте определение пищевого сырья.
10. Перечислите виды пищевого сырья по происхождению.
11. Дайте характеристику сырья животного происхождения.
12. Дайте характеристику сырья растительного происхождения.
13. Что относится к комбинированному сырью?
14. Перечислите основные свойства пищевого сырья.
15. Что включает химический состав пищевых продуктов?
16. Дайте определение пищевой ценности.
17. Что понимается под технологическими свойствами сырья?
18. Перечислите основные механические процессы обработки.
19. Перечислите основные виды тепловой обработки.
20. Дайте определение пастеризации.
21. Дайте определение стерилизации.
22. Перечислите физико-химические процессы в пищевой промышленности.
23. Дайте определение ферментации.
24. Дайте определение созревания продуктов.
25. Перечислите основные группы пищевой продукции.

Вопросы уровня «Уметь» (35 вопросов)

1. Классифицировать пищевое сырьё по происхождению.
2. Определять принадлежность продукта к отрасли пищевой промышленности.
3. Сравнить сырьё животного и растительного происхождения.
4. Определять основные свойства пищевого сырья.
5. Анализировать химический состав продукта (в общем виде).
6. Оценивать пищевую ценность продуктов.
7. Определять технологические свойства сырья.
8. Сопоставлять различные виды механической обработки.
9. Выбирать вид тепловой обработки для продукта.
10. Различать процессы варки и жарки.
11. Различать пастеризацию и стерилизацию.
12. Определять необходимость тепловой обработки.
13. Анализировать процессы ферментации.
14. Сравнить процессы созревания различных продуктов.
15. Определять влияние сушки на продукт.
16. Классифицировать пищевую продукцию по группам.
17. Определять вид продукции (сырьё, полуфабрикат, готовый продукт).
18. Анализировать ассортимент мясной продукции.
19. Анализировать ассортимент молочной продукции.
20. Анализировать ассортимент хлебобулочной продукции.
21. Анализировать ассортимент кондитерской продукции.
22. Анализировать ассортимент рыбной продукции.
23. Оценивать пригодность продукции для общественного питания.
24. Сравнить полуфабрикаты и готовую продукцию.
25. Определять особенности использования продуктов в ресторанах.
26. Анализировать качество продуктов по органолептическим показателям.
27. Выявлять дефекты пищевых продуктов.
28. Сопоставлять различные технологические процессы.
29. Определять этапы переработки пищевого сырья.
30. Анализировать влияние технологических процессов на продукт.
31. Определять роль сырья в технологическом процессе.
32. Сравнить различные виды продукции по назначению.
33. Определять структуру ассортимента предприятия питания.
34. Анализировать использование полуфабрикатов.
35. Применять базовые знания при организации технологического процесса.

Вопросы уровня «Владеть» (10 вопросов)

1. Использовать профессиональную терминологию пищевой промышленности.
2. Описывать свойства пищевого сырья с использованием терминологии.
3. Проводить базовый анализ пищевых продуктов.
4. Обосновывать выбор сырья для производства продукции.
5. Обосновывать выбор технологического процесса.
6. Интерпретировать свойства продукции для её использования в общественном питании.
7. Выполнять анализ ассортимента продукции.
8. Обосновывать применение полуфабрикатов.
9. Оценивать соответствие продукции требованиям технологического процесса.
10. Применять знания о сырье и процессах при решении профессиональных задач.

Темы письменных работ (эссе, рефераты)

1. Пищевая промышленность и её роль в обеспечении предприятий общественного питания.
2. Структура пищевой промышленности и характеристика её отраслей.
3. Характеристика мясной промышленности и её продукции.
4. Характеристика молочной промышленности и её продукции.
5. Хлебопекарная промышленность: сырьё и продукция.
6. Кондитерская промышленность: особенности производства и ассортимент.

7. Рыбная промышленность и её значение для общественного питания.
8. Плодоовощная промышленность и ассортимент продукции.
9. Пищевое сырьё животного происхождения: состав и свойства.
10. Пищевое сырьё растительного происхождения: состав и свойства.
11. Технологические свойства пищевого сырья и их значение.
12. Основные механические процессы в пищевой промышленности.
13. Тепловая обработка пищевых продуктов и её виды.
14. Пастеризация и стерилизация: сущность и различия.
15. Ферментация в пищевой промышленности.
16. Процессы созревания пищевых продуктов.
17. Сушка как способ обработки пищевого сырья.
18. Ассортимент пищевой продукции для предприятий общественного питания.
19. Полуфабрикаты в общественном питании: виды и значение.
20. Оценка качества пищевых продуктов и её роль в ресторанной практике.

Раздел 1. Общие сведения о пищевой промышленности

Тема 1. Пищевая промышленность: структура и значение

Вид контроля: устный опрос, тестирование, конспект лекции

Примерные задания:

- Дать определение пищевой промышленности.
- Перечислить основные отрасли пищевой промышленности.
- Объяснить роль пищевой промышленности в обеспечении предприятий общественного питания.
- Связать отрасли промышленности с практикой ресторанного дела.

Раздел 2. Пищевое сырьё и продукция

Тема 2. Пищевое сырьё и его классификация

Вид контроля: практическая работа, тест, устный опрос

Примерные задания:

- Классифицировать сырьё по происхождению.
- Определить химический состав и пищевую ценность образца сырья.
- Составить характеристику технологических свойств сырья.

Тема 3. Ассортимент пищевой продукции

Вид контроля: практическая работа, тест, устный опрос

Примерные задания:

- Классифицировать продукты по основным группам.
- Определить, какие продукты и полуфабрикаты используются в ресторанах.
- Сравнить ассортимент мясной и молочной продукции.

Раздел 3. Технологические процессы пищевой промышленности

Тема 4. Основные технологические процессы пищевой промышленности

Вид контроля: практическая работа, тест, устный опрос

Примерные задания:

- Определить вид механической обработки продукта.
- Различать способы тепловой обработки (варка, жарка, стерилизация, пастеризация).
- Проанализировать процессы ферментации и созревания.
- Определить влияние сушки на свойства пищевых продуктов.
- Оценить пригодность продукции для использования в технологическом процессе.

Самостоятельная работа

Вид контроля: отчёт по самостоятельной работе, тест, эссе

Примерные задания:

- Составить конспект по выбранной теме.
- Выполнить задание по классификации сырья и продукции.
- Подготовить мини-эссе: «Использование пищевой промышленности в ресторанах».

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

основная

Л1.1 Чикалев А. И., Юлдашбаев Ю. А. Производство и переработка продукции животноводства [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат. - Москва: ООО "КУРС", 2021. - 188 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=363515>

Л1.2 Трухачев В. И., Зонов М. Ф., Конышева Е. М. Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства:учеб.-метод. пособие. - Ставрополь: АГРУС, 2015. - 471 КБ

дополнительная

Л2.1 Ковалева О. А., Здравова Е. М., Киреева О. С., Яркина М. В., Поповичева Н. Н. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) [Электронный ресурс]:учебник для СПО. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 444 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/326147>

б) Методические материалы, разработанные преподавателями кафедры по дисциплине, в соответствии с профилем ОП.

Л3.1 Г. М. Мелькина, О. М. Антошина, Л. А. Сапронова и др. Введение в технологии продуктов питания:лабораторный практикум ; учеб. пособие для студентов вузов. - М.: КолосС, 2007. - 248 с.

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1	В-Seminar — специализированные онлайн-курсы и вебинары по пищевой промышленности, включая технологические процессы и особенности производства продукции питания.	https://www.b-seminar.ru/online-kursy-ro-otraslyam/promyshlennost/pishhevaja-promyshlennost/prof/tehnolog/pishhevo-j-tehnolog/?utm_source=chatgpt.com
2	Единое окно доступа к образовательным ресурсам — электронная библиотека учебных и методических материалов по дисциплинам высшего образования, включая ресурсы по пищевой промышленности и общественному питанию.	https://chtku.ru/home/materialno-tekhnicheskoe-osnashchenie/elektronno-obrazovatelnye-resursy.html?utm_source=chatgpt.com
3	Stepik — платформа онлайн-курсов, содержащая учебные материалы по технологиям пищевых производств, биологии и смежным направлениям, с возможностью самостоятельного изучения и контроля знаний.	https://stepik.org/catalog

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Введение в пищевую промышленность»

1. Общие положения

Дисциплина «Введение в пищевую промышленность» предназначена для формирования базовых знаний о пищевой промышленности, свойствах сырья, технологических процессах и ассортименте продукции, используемой в предприятиях общественного питания.

Методические указания направлены на организацию самостоятельного освоения дисциплины в условиях заочной формы обучения и включают рекомендации по изучению лекционного материала, выполнению практических заданий и самостоятельной работы.

2. Рекомендации по освоению лекционного материала

1. Лекции следует изучать по предложенному содержанию дисциплины, обращая внимание на ключевые понятия, классификации сырья и технологические процессы.

2. Для закрепления материала рекомендуется конспектировать лекции, выделяя основные определения, классификации и этапы технологических процессов.

3. При изучении лекций необходимо сопоставлять теоретические сведения с практикой ресторанного дела, обращая внимание на использование сырья и продукции в предприятиях общественного питания.

3. Методические рекомендации по практическим занятиям

1. Перед началом практического занятия необходимо ознакомиться с соответствующей темой лекции и методическими материалами.

2. В процессе практики следует фиксировать результаты наблюдений и анализа сырья, продукции и технологических процессов.

3. Особое внимание уделяется сравнительному анализу сырья и продукции, выявлению технологических особенностей и возможных дефектов.

4. После выполнения практических заданий рекомендуется оформить краткий отчет с выводами и рекомендациями для применения в ресторанной практике.

4. Самостоятельная работа обучающихся

1. Самостоятельная работа включает изучение теоретического материала, подготовку к практическим занятиям, выполнение заданий и подготовку к зачету.

2. Для самостоятельного изучения рекомендуется использовать учебники, справочники и электронные ресурсы, указанные в рабочей программе.

3. В процессе самостоятельной работы следует вести конспекты, выполнять мини-задания по классификации сырья, анализу ассортимента продукции и технологических процессов.

4. Самостоятельное изучение материалов необходимо завершить подготовкой кратких письменных выводов по каждой теме, которые могут быть использованы при заочном контроле.

5. Контроль знаний

1. Текущий контроль осуществляется через выполнение практических работ и устный опрос по лекционному материалу.

2. Итоговый контроль — зачет, который оценивает освоение студентом содержания лекций, практических навыков и умения применять полученные знания в профессиональной деятельности.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Kaspersky Total Security - Антивирус

2. Microsoft Windows Server STDCORE AllLngLicense/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year - Серверная операционная система

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

1. Kaspersky Total Security - Антивирус

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий всех типов (в т.ч. лекционного, семинарского, практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	402/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 73 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт
		106/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия
2	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования		
		201/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на промежуточной аттестации зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Введение в пищевую промышленность» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047).

Автор (ы)

_____ проф. КТПИПСП, дбн Шлыков Сергей Николаевич

Рецензенты

_____ доц. КТПИПСП, ктн Омаров Руслан Сафербекович

Рабочая программа дисциплины «Введение в пищевую промышленность» рассмотрена на заседании Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции протокол № 12 от 09.04.2026 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Заведующий кафедрой _____ Шлыков Сергей Николаевич

Рабочая программа дисциплины «Введение в пищевую промышленность» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Менеджер 5 (ИДПО) протокол № 5 от 14.04.2026 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Руководитель ОП _____