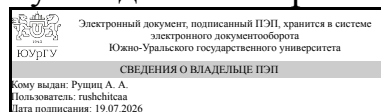


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления



А. А. Рузиц

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.О.28 Сырье и материалы общественного питания
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

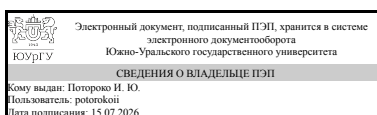
уровень Бакалавриат

форма обучения очная

кафедра-разработчик Пищевые и биотехнологии

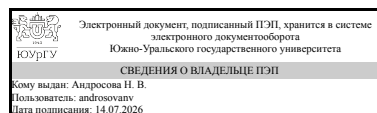
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.



И. Ю. Потороко

Разработчик программы,
к.техн.н., доцент



Н. В. Андросова

1. Цели и задачи дисциплины

Цель курса – формирование у студентов прочных знаний по вопросам классификации, ассортимента, физико-химических и технологических свойств, пищевой ценности сырья, полуфабрикатов, их качества, оптимальных условий, способов и режимов хранения (тара, упаковочный материалы); выработка умения и навыков по оценке качества сырья, полуфабрикатов, а также определение пороков и дефектов.

Краткое содержание дисциплины

Способы кулинарной обработки сырья. Мясо убойных животных. Химический состав, пищевая ценность, классификация различных видов рыб. Молоко и молочные продукты. Яйца и яйцепродукты. Зерно и продукты его переработки. Плоды и овощи. Крахмал. сахар и сахаристые продукты. Вкусовые продукты. Пищевые жиры.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	Знает: качественный и количественный состав химические и технологические свойства сырья; факторы, влияющие на технологическую ценность сырья, качество и выход готовой продукции Умеет: определять направления сырья на обработку с учетом реализации принципа комплексного рационального использования; Имеет практический опыт: определения свойств сырья; рационального использования сырья для осуществления технологических процессов
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	Знает: виды сырья и материалов, используемые в производстве продуктов питания; способы регулирования качества сырья при производстве продукции питания Умеет: организовывать производство продукции питания с учетом наиболее рационального использования сырья Имеет практический опыт: организации рационального использования сырья при производстве продукции питания

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Учебная практика (ознакомительная) (2 семестр)	1.О.33 Проектная деятельность, ФД.02 Современные технологии на предприятиях общественного питания, 1.О.29 Основы технологии на предприятиях питания,

	1.О.09 Менеджмент, 1.О.30 Технология продукции общественного питания, 1.О.27 Холодильная техника и технология в общественном питании, 1.О.25 Безопасность продовольственного сырья, 1.О.08 Экономика предприятия
--	--

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
Учебная практика (ознакомительная) (2 семестр)	Знает: основные технологические принципы работы современного технологического оборудования и приборов, организационную структуру предприятий общественного питания; информационные технологии в профессиональной деятельности; новую информацию в области развития индустрии питания и гостеприимства, способы и приемы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; основы производственной санитарии и гигиены; Умеет: использовать современное технологическое оборудование для осуществления технологических процессов, применять информационные технологии в профессиональной деятельности; осуществлять поиск новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, осуществлять технологические процессы производства полуфабрикатов; организовать работу на предприятии в соответствии с правилами санитарной безопасности; Имеет практический опыт: эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, применения информационных технологий в профессиональной деятельности; осуществления поиска, хранения, обработки, анализа и представления информации из различных источников и баз данных, осуществления технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 54,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		3

Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
<i>Аудиторные занятия:</i>	48	48
Лекции (Л)	16	16
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	32	32
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	53,75	53,75
Подготовка к тестированию	20	20
Подготовка к зачету	25,75	25,75
Подготовка к практическим работам	8	8
Консультации и промежуточная аттестация	6,25	6,25
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Предмет и задачи курса. Основные термины. Способы кулинарной обработки сырья	2	2	0	0
2	Разнообразие и механическая обработка сырья животного происхождения	20	8	12	0
3	Разнообразие и механическая обработка сырья растительного происхождения	26	6	20	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Предмет и задачи курса. Основные термины и определения. Способы кулинарной обработки сырья. Классификация и характеристика механической обработки сырья. Влияние механической обработки сырья на пищевую ценность и технологические свойства сырья, полуфабрикатов общественного питания.	2
2	2	Мясо убойных животных: химический состав, этапы убоя, процессы созревания мяса и его порчи, основные изменения в мышечной ткани мяса и их важность для дальнейшего его использования в общественном питании. Влияние механической обработки на пищевую ценность мяса и технологические свойства. Разделка туши на отруба, кусковые полуфабрикаты. Клеймение мяса. Характеристика субпродуктов. Разнообразие колбасных изделий, копченостей и мясных консервов. Пищевая ценность, классификация, способы производства.	2
3	2	Химический состав, пищевая ценности, классификация различных видов рыб. Разделка рыбы. Разнообразие, пищевая ценность, классификация гидробионтов. Икра: классификация, пищевая ценность. Влияние механической обработки на пищевую ценность рыбы, гидробионтов и технологические свойства.	2
4	2	Значение молока в питании человека, химический состав молока, его первичная и вторичная обработка. Показатели безопасности молока. Классификация молока, требования к его качеству, использование в общественном питании. Кисломолочные продукты: значение в питании	2

		человека, схемы получения, микрофлора, классификация. Масло коровье: химический состав, получение, классификация, использование в общественном питании, дефекты. Сыры: химический состав, способы получения, классификации, особенности производства сыров с плесенью, использование сыров в общественном питании.	
5	2	Яйца: строение, классификация, пороки яиц, подготовка яиц на предприятиях общественного питания, технологические свойства белка куриных яиц. Яичные продукты: меланж, яичный порошок, сухой яичный белок и желток.	2
6	3	Строение и химический состав зерна различных злаков. Переработка зерна в муку и зерно: технологические этапы, промежуточные и конечные продукты, пищевая ценности получаемых продуктов. Влияние механической обработки на пищевую ценность зерна и технологические свойства. Классификация круп и муки. Макароны изделия: технология производства, классификация, пищевая ценность. Использование продуктов переработки зерна в общественном питании.	2
7	3	Разнообразие плодов, их классификация, строение, пищевая ценность. Использование плодов в общественном питании. Разнообразие овощей и грибов, их классификация и пищевая ценность, использование в общественном питании. Влияние механической обработки на пищевую ценность плодов, овощей, грибов и технологические свойства.	2
8	3	Крахмал: сырье для получения крахмала, схемы получения, химический состав, использование в общественном питании. Сахар: сырье для получения сахара, схемы получения, химический состав, использование в общественном питании. Мед: процесс выработки меда пчелами, физико-химические свойства меда, его применение в общественном питании.	1
9	3	Разнообразие вкусовых продуктов: химический состав, способы получения чай, кофе, слабо- и алкогольных напитков, их использование в технологии общественного питания.	1

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	2	Определение технологических и качественных свойств мяса и рыбы	4
2	2	Определение технологических и качественных свойств молока и молочных продуктов	4
3	2	Определение технологических и качественных свойств яиц и яичных продуктов	4
4	3	Определение технологических и качественных свойств круп	4
5	3	Определение технологических и качественных свойств плодов и овощей	4
6	3	Определение технологических и качественных свойств крахмала, сахара	4
7	3	Определение технологических и качественных свойств чая и кофе	4
8	3	Определение технологических и качественных свойств жиров	4

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием	Семестр	Кол-

	разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс		во часов
Подготовка к тестированию	ОЛ, ДЛ	3	20
Подготовка к зачету	ОЛ, ДЛ	3	25,75
Подготовка к практическим работам	ОЛ, ДЛ	3	8

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Семестр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	3	Текущий контроль	Практическая работа 1 "Определение технологических и качественных свойств мяса и рыбы"	0,05	5	Защита практических работ состоит в сдаче оформленного отчета по результатам работы и ответов на контрольные вопросы в конце каждой работы. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	зачет
2	3	Текущий контроль	Практическая работа 2 "Определение технологических и качественных свойств молока и молочных продуктов"	0,05	5	Защита практических работ состоит в сдаче оформленного отчета по результатам работы и ответов на контрольные вопросы в конце каждой работы. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	зачет
3	3	Текущий контроль	Практическая работа 3 "Определение технологических и качественных свойств яиц и яичных продуктов"	0,05	5	Защита практических работ состоит в сдаче оформленного отчета по результатам работы и ответов на контрольные вопросы в конце каждой работы. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	зачет
4	3	Текущий контроль	Практическая работа 4 "Определение технологических и"	0,05	5	Защита практических работ состоит в сдаче оформленного отчета по результатам работы и ответов на контрольные вопросы в конце каждой	зачет

			качественных свойств круп"			работы. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	
5	3	Текущий контроль	Практическая работа 5 "Определение технологических и качественных свойств плодов и овощей"	0,05	5	Защита практических работ состоит в сдаче оформленного отчета по результатам работы и ответов на контрольные вопросы в конце каждой работы. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	зачет
6	3	Текущий контроль	Практическая работа 6 "Определение технологических и качественных свойств крахмала, сахара"	0,05	5	Защита практических работ состоит в сдаче оформленного отчета по результатам работы и ответов на контрольные вопросы в конце каждой работы. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	зачет
7	3	Текущий контроль	Практическая работа 7 "Определение технологических и качественных свойств чая и кофе"	0,05	5	Защита практических работ состоит в сдаче оформленного отчета по результатам работы и ответов на контрольные вопросы в конце каждой работы. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	зачет
8	3	Текущий контроль	Практическая работа 8 "Определение технологических и качественных свойств жиров"	0,05	5	Защита практических работ состоит в сдаче оформленного отчета по результатам работы и ответов на контрольные вопросы в конце каждой работы. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	зачет
9	3	Текущий контроль	Тест №1	0,1	18	Тест содержит 18 вопросов, время на прохождение - 18 минут. Тест считается пройденным, если количество правильных ответов составляет 60%. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся	зачет

						(утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	
10	3	Текущий контроль	Тест №2	0,1	16	Тест содержит 16 вопросов, время на прохождение - 16 минут. Тест считается пройденным, если количество правильных ответов составляет 60%. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	зачет
11	3	Текущий контроль	Тест №3	0,1	16	Тест содержит 16 вопросов, время на прохождение - 16 минут. Попыток - 2. Тест считается пройденным, если количество правильных ответов составляет 60%. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	зачет
12	3	Текущий контроль	Тест №4	0,1	10	Тест содержит 10 вопросов, время на прохождение - 10 минут. Попыток - 2. Тест считается пройденным, если количество правильных ответов составляет 60%. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	зачет
13	3	Текущий контроль	Тест №5	0,1	10	Тест содержит 10 вопросов, время на прохождение - 10 минут. Попыток - 2. Тест считается пройденным, если количество правильных ответов составляет 60%. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	зачет
14	3	Текущий контроль	Тест №6	0,1	10	Тест содержит 10 вопросов, время на прохождение - 10 минут. Попыток - 2. Тест считается пройденным, если количество правильных ответов составляет 60%. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся	зачет

						(утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	
15	3	Промежуточная аттестация	Зачет	-	40	Зачет проводится письменно по билетам, в билете 2 вопроса. Время для подготовки - 30 минут. После истечения времени, студент сдает работу, преподаватель проверяет правильность ответов, задает уточняющие вопросы. Зачет оценивается по системе: зачтено/не зачтено. Зачет может быть выставлен по результатам текущего контроля, при условии, что за весь семестр обучения студент набрал 60 баллов и выше. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).	зачет

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	Зачет проводится письменно по билетам, в билете 2 вопроса. Время для подготовки - 30 минут. После истечения времени, студент сдает работу, преподаватель проверяет правильность ответов, задает уточняющие вопросы. Зачет оценивается по системе: зачтено/не зачтено. Зачет может быть выставлен по результатам текущего контроля, при условии, что за весь семестр обучения студент набрал 60 баллов и выше. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ KM														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ОПК-4	Знает: качественный и количественный состав химические и технологические свойства сырья; факторы, влияющие на технологическую ценность сырья, качество и выход готовой продукции									++	+	+	+	+	+	+
ОПК-4	Умеет: определять направления сырья на обработку с учетом реализации принципа комплексного рационального использования;	++	++	++	++	++	++	++	++	++	+	+	+	+	+	+
ОПК-4	Имеет практический опыт: определения свойств сырья; рационального использования сырья для осуществления технологических процессов	++	++	++	++	++	++	++	++							+
ОПК-5	Знает: виды сырья и материалов, используемые в производстве продуктов питания; способы									++	+	+	+	+	+	+

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Методические пособия для самостоятельной работы студента	Электронный каталог ЮУрГУ	Сырье и материалы общественного питания : учеб. пособие для студентов направления 19.03.04 / Ю. А. Снурникова, Н. В. Андросова ; под ред. Л. С. Прохасько ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. обществ. питания ; ЮУрГУ http://www.lib.susu.ac.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&key=000571395
2	Дополнительная литература	ЭБС издательства Лань	Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие для вузов / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.] ; Под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-7454-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/160134 (дата обращения: 13.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3	Дополнительная литература	ЭБС издательства Лань	Технология производства муки : учебное пособие / составитель А. А. Тарасов. — Курск : Курский ГАУ, 2017. — 114 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134815 (дата обращения: 13.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4	Дополнительная литература	ЭБС издательства Лань	Дацун, В. М. Водные биоресурсы. Характеристика и переработка : учебное пособие для вузов / В. М. Дацун, Э. Н. Ким, Л. В. Левочкина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 508 с. — ISBN 978-5-507-52415-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/450920 (дата обращения: 13.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5	Дополнительная литература	ЭБС издательства Лань	Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могиляда. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-1328-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211043 (дата обращения: 13.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
-------------	--------	--

Практические занятия и семинары	105 (3г)	Оборудование для проведения практических работ
Лекции	335 (3)	Мультимедийное оборудование