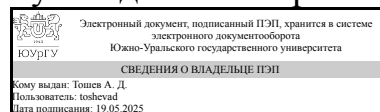


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления



А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.О.29 Сырье и материалы общественного питания
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

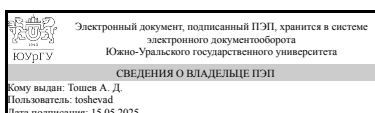
уровень Бакалавриат

форма обучения очная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

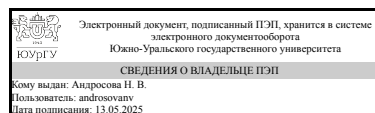
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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



А. Д. Тошев

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

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.28 Холодильная техника и технология в общественном питании, ФД.02 Современные технологии на предприятиях общественного питания, 1.О.31 Технология продукции общественного питания, 1.О.26 Безопасность продуктов питания

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

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 практическим работам	8	8
Подготовка к зачету	25,75	25.75

Подготовка к тестированию	20	20
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 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.	2
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,	2

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

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	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	3	Текущий контроль	Практические работы	0,12	12	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	Тест №1	0,18	18	Тест содержит 18 вопросов, время на прохождение - 18 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
3	3	Текущий контроль	Тест №2	0,16	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
4	3	Текущий контроль	Тест №3	0,16	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
5	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

6	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
7	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 (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	зачет
8	3	Бонус	Бонус-рейтинг	-	8	Бонус-рейтинг начисляется студенту за посещаемость и работу на лекционных занятиях. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	зачет
10	3	Промежуточная аттестация	Зачет	-	20	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-	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

	рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).	
--	---	--

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ									
		1	2	3	4	5	6	7	8	10	
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 регулирования качества сырья при производстве продукции питания			+	+	+	+	+	+	+	
ОПК-5	Умеет: организовывать производство продукции питания с учетом наиболее рационального использования сырья		+	+	+	+	+	+	+	+	
ОПК-5	Имеет практический опыт: организации рационального использования сырья при производстве продукции питания	+								+	

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Технология продукции общественного питания [Текст] Т. 1
Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке Учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.; Под ред. А. С. Ратушного. - М.: Мир: Колос, 2004. - 349, [2] с. ил.
2. Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи [Текст] учеб. для сред. спец. учеб. заведений по специальностям 260502 "Технология продуктов обществ. питания", 100106 "Организация обслуживания на предприятиях обществ. питания" Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова ; под ред. М. А. Николаевой ; Отрасл. центр повышения квалификации работников торговли М-ва экон. развития и торговли Рос. Федерации. - М.: Деловая литература, 2008. - XII, 467 с. ил.

б) дополнительная литература:

Не предусмотрена

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. 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

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. 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

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. Здравова, 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. Могильда. — 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