

Министерство науки и высшего образования РФ  
Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Сибирский федеральный университет»

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

## **ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

*Методические указания для выполнения контрольной работы  
для студентов направления подготовки  
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»  
всех форм обучения*

Красноярск 2023

Введение в профессиональную деятельность: методические указания для выполнения контрольной работы для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» всех форм обучения / Г.А. Губаненко, Д.А. Черемных. – Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2023. – 10 с.

## СОДЕРЖАНИЕ

1	Общие положения.....	4
2	Порядок выполнения, содержание и выбор варианта контрольной работы.....	5
3	Варианты контрольных работ.....	7
	Список источников.....	10

## **1 Общие положения**

Дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» является одной из ведущих дисциплин в подготовке бакалавров направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья». По мере изучения этой дисциплины будущие бакалавры приобретают необходимые знания об особенностях профессии и ее значимости на рынке труда.

Задача дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» заключается в том, чтобы развить у студентов интерес к выбранной профессии, сформировать мировоззрение, способствующее осознанному отношению к учебным занятиям, а также к современным способам получения профессиональных знаний.

Ввиду того, что объем очных часов занятий для студентов заочной формы обучения ограничен, основной формой изучения программного материала курса является самостоятельная работа, в процессе которой студенты должны руководствоваться программой курса, изучить и творчески осмыслить рекомендуемую литературу и материалы, публикуемые в периодической печати.

Одной из форм внеаудиторной самостоятельной работы студентов является выполнение контрольной работы, которая служит одной из форм промежуточного контроля знаний студентов



После проведенного анализа необходимо сформировать ваши предложения по изменению ассортимента продукции предприятия, например, введения новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских изделий специализированных, повышенной пищевой ценности, обогащенных, функциональных, с использованием локального (местного) растительного сырья, новых видов упаковки, внедрение онлайн заказов и др.

Контрольная работа должна быть выполнена в полном объеме, аккуратно и правильно оформлена.

Текст работы излагается рукописным способом в тетради или на отдельных сброшюрованных листах. На титульном листе должны быть указаны все данные о студенте (Ф.И.О., факультет, курс, группа, шифр, номер выполняемого варианта и его содержание). В конце контрольной работы приводится перечень используемой литературы, оформленный в соответствии с требованиями, ставится подпись студента и дата выполнения работы.

Оформление контрольной работы осуществляется в соответствии со Стандартом организации СТУ 7.5–07–2021 «Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности».

Контрольная работа выполняется студентом по варианту, который выбирается в соответствии с таблицей 2, используя данные шифра зачетной книжки.

Таблица 2 – Выбор варианта

Предпоследняя цифра шифра	Последняя цифра шифра										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	
1	20	15	21	15	13	15	13	20	21	4	
2	10	5	11	5	3	5	3	10	11	16	
3	19	14	1	21	19	14	19	19	1	19	
4	9	4	6	11	9	4	9	9	6	15	
5	18	13	16	1	17	13	17	18	16	5	
6	8	3	4	20	7	3	7	8	4	12	
7	17	23	14	10	18	23	18	17	14	2	
8	7	22	2	18	9	22	9	7	2	22	
9	16	12	22	8	16	12	16	16	22	2	
0	6	2	12	23	13	2	13	6	12	8	

### **3 Варианты контрольных работ**

#### **Вариант 1**

1. Критерии оценивания конкурентов в области хлебопечения и кондитерского производства.
2. Анализ ассортимента хлеба, хлебобулочных, кондитерских изделий в специализированной пекарне (Хлебница) г. Красноярск.

#### **Вариант 2**

1. Истории успешных людей в профессии кондитер в России.
2. Анализ ассортимента хлеба, хлебобулочных, кондитерских изделий в специализированной пекарне (Варвара+Jerome) г. Красноярск.

#### **Вариант 3**

1. Понятие "Hard skills" и их развитие через участие в профессиональных конкурсах.
2. Анализ ассортимента кондитерских изделий в специализированных кондитерских (Атата, Мигуша) г. Красноярск.

#### **Вариант 4**

1. Истории успешных людей в профессии хлебопекарь в России.
2. Анализ ассортимента кондитерских изделий в специализированной кондитерской (РомБаба) г. Красноярск.

#### **Вариант 5**

1. Улучшение качественных характеристик кондитерских изделий путем использования пищевых добавок натурального происхождения.
2. Анализ ассортимента хлебобулочных изделий в федеральной сети (Окей) г. Красноярск.

#### **Вариант 6**

1. Современные тренды в производстве хлеба, хлебобулочных изделий.
2. Анализ ассортимента кондитерских изделий в федеральной сети (Лента) г. Красноярск.

#### **Вариант 7**

1. Особенности технологии национального хлеба (европейских народов: Германия, Франция, Италия и др.).
2. Анализ ассортимента кондитерских изделий в региональной сети (Красный Яр) г. Красноярск.

### **Вариант 8**

1. Профессиональные конкурсы в области хлебопечения и кондитерского производства в Красноярском крае, России и зарубежом, требования к участию в них.
2. Анализ ассортимента хлеба, хлебобулочных, кондитерских изделий в специализированной пекарне (Бельгийские пекарни) г. Красноярска.

### **Вариант 9**

1. Значимость научно-исследовательской работы в области хлебопечения и кондитерского производства.
2. Анализ ассортимента хлебобулочных изделий в региональной сети (Красный Яр) г. Красноярска.

### **Вариант 10**

1. Основы технологии в хлебопекарном производстве.
2. Анализ ассортимента кондитерских изделий в специализированной кондитерской (Сладкое желание) г. Красноярска.

### **Вариант 11**

1. Особенности технологии национального хлеба (народов Азии: Узбекистан, Таджикистан, Киргизия, Китай, Корея и др.).
2. Анализ ассортимента кондитерских изделий в специализированной кондитерской (Три коржа) г. Красноярска.

### **Вариант 12**

1. Главные тренды кондитерской индустрии 2022-2024 гг.
2. Анализ ассортимента кондитерских изделий в региональных сетях (Батон, Хороший) г. Красноярска.

### **Вариант 13**

1. Особенность профессии «кондитер» и ее значимость на рынке труда.
2. Анализ ассортимента хлеба в региональной сети (Красный Яр) г. Красноярска.

### **Вариант 14**

1. Истории успешных людей в профессии кондитер за рубежом.
2. Анализ ассортимента хлеба, хлебобулочных, кондитерских изделий в специализированной пекарне (Хлебной двор) г. Красноярска.

### **Вариант 15**

1. Bean-to-bar шоколад в десертах.
2. Анализ ассортимента хлеба в региональной сети (Командор) г. Красноярска.



### **Вариант 16**

1. Какими профессиональными навыками и умениями должен обладать техник-технолог хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий?
2. Анализ ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий в федеральных сетях (Магнит, Пятерочка) г. Красноярска.

### **Вариант 17**

1. Истории успешных людей в профессии хлебопекарь за рубежом.
2. Анализ ассортимента кондитерских изделий в региональной сети (Командор) г. Красноярска.

### **Вариант 18**

1. Основы технологии в кондитерском производстве.
2. Анализ ассортимента хлебобулочных изделий в региональной сети (Командор) г. Красноярска.

### **Вариант 19**

1. Улучшение качественных характеристик хлебобулочных изделий путем использования пищевых добавок натурального происхождения.
2. Анализ ассортимента хлеба в федеральной сети (Окей) г. Красноярска.

### **Вариант 20**

1. Секрет профессионального успеха «пекаря» и «кондитера».
2. Анализ ассортимента хлебобулочных изделий в федеральной сети (Лента) г. Красноярска.

### **Вариант 21**

1. Особенности технологии национального хлеба (народов Кавказа: Армения, Грузия, Азербайджан и др.).
2. Анализ ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий в региональных сетях (Батон, Хороший) г. Красноярска.

### **Вариант 22**

1. Особенность профессии «пекарь» и ее значимость на рынке труда.
2. Анализ ассортимента кондитерских изделий в федеральной сети (Окей) г. Красноярска.

### **Вариант 23**

1. Современные тренды в производстве кондитерских изделий.
2. Анализ ассортимента хлеба в федеральной сети (Лента) г. Красноярска.

## Список источников

Периодические издания:

- Журнал «Вопросы питания»,
- Журнал «Кондитерское производство»,
- Журнал «Пищевая промышленность»,
- Журнал «Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки»
- Журнал «Техника и технологии пищевых производств»
- Журнал «Хлебопечение России»,
- Журнал «Хлебопродукты»,
- Журнал «Сфера: Кондитерская и хлебопекарная промышленность»,
- Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья»,
- Реферативный журнал «Химия и технология пищевых продуктов».

Перечень необходимых информационных справочных систем

- Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>

- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znaniium.com/>

- Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]. – Режим доступа: <http://ibooks.ru>

- Электронная библиотека диссертаций РГБ [Электронный ресурс]: ЭБД содержит около 800 тыс. полных текстов кандидатских и докторских диссертаций на русском языке по всем отраслям наук. – Москва, [1999]. – Режим доступа: <http://diss.rsl.ru>

- Электронно-библиотечная система elibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>

- Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>

- База данных «Normacs» [Электронный ресурс]: база данных содержит нормативы и стандарты, регламентирующие деятельность предприятий различных отраслей промышленности. – Москва, [2016]. – Режим доступа: <http://normacs-ural.com/>