

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 15.12.2023 13:11:56

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

По дисциплине	Введение в технологию продуктов общественного питания
Направление подготовки	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>
Профиль подготовки	<u>Технология и организация ресторанного дела</u>
Квалификация выпускника	<u>бакалавр</u>
Форма обучения	<u>очная</u>
Год начала обучения	<u>2021</u>
Изучается	<u>в 3 семестре</u>

Предисловие

1. Назначение: данный фонд оценочных средств предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность(профиль) «Технология и организация ресторанного дела» по дисциплине «Введение в технологию продуктов общественного питания»
2. Фонд оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации на основе рабочей программы дисциплины «Введение в технологию продуктов общественного питания» в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела».
3. Назначение: Фонды оценочных средств ориентированы на оценку достижения запланированных в образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.
4. Фонд оценочных средств текущего контроля и промежуточной аттестации разработан на основе рабочей программы дисциплины «Введение в технологию продуктов общественного питания» в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденной на заседании Учебно-методического совета ФГАОУ ВО «СКФУ»
5. Разработчик Щедрина Татьяна Викторовна доцент кафедры ТППТ, кан.техн.наук
4. ФОС рассмотрен и утвержден на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения.
5. ФОС согласован с выпускающей кафедрой технологии продуктов питания и товароведения,
6. Проведена экспертиза ФОС. Члены экспертной группы, проводившие внутреннюю экспертизу:
Председатель: Нарыжная А.Б. – председатель УМК ПИ (филиал) СКФУ
Холодова Е.Н. – зав. кафедрой технологии продуктов питания и товароведения
Шалтумаев Т.Ш., доцент каф. технологии продуктов питания и товароведения
Эксперт, проводивший внешнюю экспертизу:
Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск.
Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Введение в технологию продуктов общественного питания».
7. Срок действия ФОС: на срок реализации образовательной программы.

Паспорт фонда оценочных средств
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

По дисциплине **Введение в технологию продуктов общественного питания**

Направление подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**
 Профиль подготовки **Технология и организация ресторанного дела**
 Квалификация выпускника **бакалавр**
 Форма обучения **очная**
 Год начала обучения **2021**
 Изучается **в 3 семестре**

Код оцениваемой компетенции (или её части)	Модуль, раздел, Тема (в соответствии с Программой)	Тип контроля	Вид контроля	Компонент фонда оценочных средств	Количество заданий для каждого уровня	
					базовый	повышенный
УК – 1 ПК-4	№ 1-18	Текущий	Устный	Вопросы для собеседования	48	38
	№ 3,12	Текущий	Письменный	Темы индивидуальных творческих проектов по заданной тематике	10	
	№ 1-18	Промежуточ - ный (экзамен)	Устный	Вопросы к экзаменам	60	30

Составитель _____ Т.В. Щедрина
(подпись)

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ:

Зав. кафедрой _____ Е.Н. Холодова

Вопросы к экзамену по дисциплине «Введение в технологию продуктов общественного питания»

Базовый уровень

Вопросы (задача, задание) для проверки уровня обученности

Знать

1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников Программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
2. Характеристика основных типов предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания
3. Характеристика действующих нормативно технических документов для предприятий общественного питания. Особенности организации документооборота по производству на предприятиях питания
4. Использование нормативной, технической, технологической документации для производства продукции общественного питания
5. Современные проблемы работы предприятий общественного питания.
6. Перспективные типы предприятий общественного питания для обслуживания потребителей в условиях Кавказских Минеральных Вод
7. Влияние национальных и исторических факторов на технологию приготовления блюд национальной кухни народов живущих в Северо - Кавказском федеральном округе.
8. Основные виды деятельности предприятий (объектов) общественного питания.
9. Влияние религиозных факторов на технологию приготовления блюд национальной кухни народов живущих в Северо - Кавказском федеральном округе.
10. Использование новых видов оборудования для приготовления продукции в индустрии гостеприимства
11. Основные требования нормативной и технической документации для приготовления блюд национальной кухни народов живущих в России
12. Основные требования нормативной и технической документации для обеспечения безопасности приготовления и реализации блюд национальной кухни народов живущих в России
13. Организация контроля технологического процесса. Система обеспечения качества и безопасности пищевой продукции
14. Основы научной организации труда при производстве продукции общественного питания.
15. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания. Характеристика перспективных типов предприятий общественного питания.

16. Инновации в сфере услуг общественного питания
17. Организация и перспективы развития предприятий общественного питания.
18. Современные проблемы работы предприятий общественного питания
19. Роль специалистов в организации производства и обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания. .
20. Роль питания в сохранении здоровья
21. Работа предприятий общественного питания в современных условиях
22. Роль образования для работы специалистов в современных условиях
23. Обеспечение безопасности услуг в предприятиях общественного питания
24. Анализ состояния и перспективы развития ресторанного бизнеса в России
25. Анализ состояния и перспективы развития предприятий питания индустрии гостеприимства в России
26. Анализ состояния и перспективы развития предприятий быстрого питания в России
27. Анализ состояния и перспективы развития диетического питания в России
28. Анализ состояния и перспективы развития лечебного питания в России
29. Анализ состояния и перспективы развития профилактического питания в России
30. Организация здорового питания в ресторанах
31. Организация здорового питания в индустрии гостеприимства
32. Новое в работе предприятий общественного питания специализирующихся на обслуживании детей.
33. Работа предприятий общественного питания в современных условиях. Система обеспечения качества и безопасности пищевой продукции.
34. Современные нормативно технические документы. Требования Таможенного союза производства пищевой продукции.
35. Современные технологии производства, оформления и подачи блюд национальной кухни народов Кавказа
36. Современные технологии производства, оформления и подачи блюд национальной кухни русской кухни.
37. Современные инновационные технологии производства продукции общественного питания
38. Санитарно – гигиенические требования в организации заготовочных цехов предприятий общественного питания
39. Основные требования обеспечения безопасности продукции на всех технологических циклах в работе предприятий общественного питания
40. Определение технологических потерь при отработке новых видов продукции в предприятиях общественного питания
41. Способы предупреждения производства некачественной продукции в предприятиях общественного питания
42. Перспективные формы организации работы предприятий питания в индустрии гостеприимства

Уметь

1. 1. Выявлять критические контрольные точки в производстве пищевых продуктов при поставке сырья, переработке, хранении, транспортировании, складировании и реализацию основных видов продукции в предприятиях общественного питания
2. 2. Определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров,
3. 3. Применять полученные знания в организации работы предприятий питания для оптимизацию технологического процесса, качества и безопасности готовой продукции
4. 4. Дать характеристику пищевой, биологической, энергетической ценности

продукта. Продemonстрировать умение пользоваться формулой сбалансированного питания

5. Производить необходимые расчеты технологического процесса
6. Обосновать требования к ведению технологического процесса производства национальных изделий
7. Самостоятельно осуществлять поиск, накопление и обработку научной информации применять современные методы исследований продукции питания
8. Применять методы и средства познания для совершенствования и развития своего интеллектуального и общекультурного уровня.
9. Самостоятельно осваивать новые методы исследования.
10. Обобщать и оценивать результаты новейших исследований в области производства продуктов питания.
11. Обосновывать актуальность, теоретическую и практическую значимость избранной темы научного исследования.
12. Роль предприятий общественного питания в решении социальных проблем
13. Роль специалистов в организации производства и обслуживания
14. на предприятиях общественного питания
15. Основные задачи развития предприятий общественного питания
16. Использовать в работе задачи и этапы реализации государственной политики в области здорового питания
17. Готовностью к участию во всех фазах организации производства на предприятиях питания различных типов и классов
18. Готовностью к участию во всех фазах организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
19. Способностью изучать и анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

Владеть

1. Способностью разрабатывать ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях
2. Навыками работы с необходимой нормативной, технической и технологической документацией
3. Навыками работы с современными технологиями производства, оформления и подачи блюд национальной кухни народов Кавказа
4. Навыками работы для обеспечения безопасности качества сырья и готовой продукции.
5. Готовностью использовать в работе государственные программы в области политики в области здорового питания
6. Готовностью к участию во всех фазах организации производства на предприятиях питания различных типов и классов
7. Готовностью к участию во всех фазах организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
8. Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
9. Производить оценки рисков и выявлять опасности процессов производства пищевой продукции.
10. Определять степени риска выпуска опасной продукции предприятиями общественного питания
11. Приоритетами в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства.
12. Способностью использовать основные формы информации о контролируемых

- этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции
13. Анализом и оценкой информации, процессов деятельности предприятия в области научных основ обеспечения безопасности пищевых продуктов
 14. Способностью использовать проведение мероприятий по проверке соответствия показателей качества и безопасности продукции общественного питания для обеспечения современных требований работы предприятий общественного питания
 15. Способностью использовать проведение мероприятий по совершенствованию меню для эффективной работы предприятий общественного питания
 16. Способностью использовать знания о новых видах оборудования для эффективной работы предприятий общественного питания
 17. Способностью использовать знания о новых видах и формах обслуживания для эффективной работы предприятий общественного питания
 18. Способностью использовать знания профессионального этикета для эффективной работы предприятий общественного питания
 19. Способностью использовать знания профессиональной эстетики для эффективной работы предприятий общественного питания
 20. Способностью использовать знания профессионального основ здорового питания для эффективной работы предприятий общественного питания
 21. Способностью использовать знания основ русской кухни для эффективной работы предприятий общественного питания
 22. Способностью использовать знания кулинарных национальных традиций народов Северо - Кавказского федерального округа для эффективной работы предприятий общественного питания
 23. Способностью использовать знания основ организации производства продукции для эффективной работы предприятий общественного питания
 24. Способностью использовать знания научно-технической информации для эффективной работы предприятий общественного питания
 25. Способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятия питания, проявлять коммуникативные умения
 26. Способностью осуществлять выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятия питания
 27. Способностью осуществлять выбор и использование информации в области стимулирования работников предприятия питания, проявлять коммуникативные умения

Повышенный уровень

Вопросы для проверки уровня обученности

Знать

1. Работа предприятий общественного питания в современных условиях. Система обеспечения качества и безопасности пищевой продукции.
2. Современные нормативно технические документы. Требования Таможенного союза производства пищевой продукции.
3. Современные технологии производства, оформления и подачи блюд национальной кухни народов Кавказа
4. Современные технологии производства, оформления и подачи блюд национальной кухни русской кухни.
5. Современные инновационные технологии производства продукции общественного питания
6. Санитарно – гигиенические требования в организации заготовочных цехов предприятий общественного питания

7. Основные требования обеспечения безопасности продукции на всех технологических циклах в работе предприятий общественного питания
8. Определение технологических потерь при отработке новых видов продукции в предприятиях общественного питания
9. Выявление критических контрольных точек в производстве пищевых продуктов при поставке сырья, переработке, хранении, транспортировании, складировании и реализации основных видов продукции в предприятиях общественного питания
10. Способы предупреждения производства некачественной продукции в предприятиях общественного питания

**Уметь,
Владеть**

1. Производить оценки рисков и выявлять опасности процессов производства пищевой продукции.
2. Определять степени риска выпуска опасной продукции предприятиями общественного питания
3. Приоритетами в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства.
4. Способностью использовать основные формы информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции
5. Анализом и оценкой информации, процессов деятельности предприятия в области научных основ обеспечения безопасности пищевых продуктов
6. Способностью использовать проведение мероприятий по проверке соответствия показателей качества и безопасности продукции общественного питания для обеспечения современных требований работы предприятий общественного питания
7. Способностью использовать проведение мероприятий по совершенствованию меню для эффективной работы предприятий общественного питания
8. Способностью использовать знания о новых видах оборудования для эффективной работы предприятий общественного питания
9. Способностью использовать знания о новых видах и формах обслуживания для эффективной работы предприятий общественного питания
10. Способностью использовать знания профессионального этикета для эффективной работы предприятий общественного питания
11. Способностью использовать знания профессиональной эстетики для эффективной работы предприятий общественного питания
12. Способностью использовать знания профессионального основ здорового питания для эффективной работы предприятий общественного питания
13. Способностью использовать знания основ русской кухни для эффективной работы предприятий общественного питания
14. Способностью использовать знания основ кухни народов Северного Кавказа для эффективной работы предприятий общественного питания
15. Способностью использовать знания кулинарных национальных традиций народов Северо - Кавказского федерального округа для эффективной работы предприятий общественного питания
16. Способностью использовать знания основ организации производства продукции для эффективной работы предприятий общественного питания
17. Способностью использовать знания научно-технической информации для эффективной работы предприятий общественного питания
18. Способностью использовать знания отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания для эффективной работы предприятий общественного питания
19. Способностью использовать знания отечественного и зарубежного опыта по

- разработке рекомендаций для эффективной работы предприятий общественного питания
20. Способностью использовать новые виды оборудования для эффективной работы предприятий общественного питания

1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, знает основные направления профессиональной деятельности; перспективы производства продуктов питания; особенности работы предприятий общественного питания в современных условиях; основы этикета и профессиональной этики, разработку технологической документации с учетом развития науки о питании, материал излагается исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; использует в ответе дополнительный материал, все предусмотренные программой задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, знает основы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания основы этикета и профессиональной этики, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

2. Описание шкалы оценивания

Промежуточная аттестация в форме экзамена предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры и оценивается 40 баллами из 100. Минимальное количество баллов, необходимое для допуска к экзамену, составляет 33 балла. Положительный ответ студента на экзамене оценивается рейтинговыми баллами в диапазоне от 20 до 40 ($20 \leq S_{\text{экз}} \leq 40$), оценка меньше 20 баллов считается неудовлетворительной.

Шкала соответствия рейтингового балла экзамена 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
35 – 40	Отлично
28 – 34	Хорошо
20 – 27	Удовлетворительно

Итоговая оценка по дисциплине, изучаемой в одном семестре, определяется по сумме баллов, набранных за работу в течение семестра, и баллов, полученных при сдаче экзамена:

Шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине в оценку по 5-балльной системе

<i>Рейтинговый балл по дисциплине</i>	<i>Оценка по 5-балльной системе</i>
<i>88 – 100</i>	<i>Отлично</i>
<i>72 – 87</i>	<i>Хорошо</i>
<i>53 – 71</i>	<i>Удовлетворительно</i>
<i>< 53</i>	<i>Неудовлетворительно</i>

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура проведения экзамена осуществляется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры - в СКФУ, Положением о проведении текущего контроля успеваемости промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам аспирантуры, программам ординатуры - в СКФУ.

Экзамен по дисциплине предусмотрен в устной форме. В экзаменационный билет включаются 2 вопроса: 1 для определения уровня полученных теоретических знаний, 2 - для определения уровня практических навыков и умений

Для подготовки по билету отводится 30 минут

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования: справочными таблицами, справочниками, персональным компьютером с пакетом необходимых программ.

При проверке практического задания, оцениваются:

- последовательность и рациональность выполнения поставленных задач и операций;
- точность расчетов;
- правильность оформления результатов работы.

Текущий контроль обучающихся проводится преподавателями, ведущими лабораторные занятия по дисциплине, в следующих формах: отчет (письменный) по лабораторному занятию, конспекты по самостоятельному изучению литературы, собеседование.

Допуск к практическим работам происходит при наличии у студентов рабочей тетради по занятиям, материалов самостоятельной работы. Защита работ проходит в форме собеседования по выполненной работе и ответов на вопросы преподавателя.

Максимальное количество баллов студент получает, если оформление работы соответствует установленным требованиям и полностью раскрывает суть работы. Основанием для снижения оценки являются:

- частично не соответствует установленным требованиям;
- в работе не полностью раскрыты выполненные задания.

Представленная работа может быть отправлена на доработку в следующих случаях:

- полностью не соответствует установленным требованиям;
- не раскрыта суть работы.

Составитель _____ Т.В. Щедрина

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ:

Зав. кафедрой _____ Е.Н. Холодова

Вопросы для собеседования

по дисциплине «Введение в технологию продуктов общественного питания»

Базовый уровень

3 семестр:

Тема 1. Общая характеристика направления подготовки 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания».

1. Общая характеристика направления подготовки 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания».
2. Задачи профессиональной деятельности бакалавров направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».
3. Роль образования в подготовке специалистов для работы в современных условиях
4. Продовольственная безопасность страны. Государственные подходы к её обеспечению

Тема 2. Отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

1. Тенденции развития отечественной и зарубежной ресторации

Тема 3. Классификация предприятий общественного питания

1. Основные нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания
2. Классификационные признаки существуют для определения типов предприятий общественного питания?
3. Для чего предназначено предприятие общественного питания?
4. Какие функции выполняет предприятие общественного питания?
5. Какие особенности производственно-торговой деятельности имеют предприятия общественного питания?
6. Какие услуги могут предоставлять предприятия общественного питания?
7. Как подразделяются предприятия по характеру производства?
8. Как подразделяются предприятия по ассортименту выпускаемой продукции?

Тема 4. Основные нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания.

1. Основные нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания.
2. Работа предприятий общественного питания в современных условиях.

Тема 5. Основные направления развития общественного питания

1. Основные направления автоматизации предприятий общественного питания
2. Особенности ресторанного бизнеса в современных условиях.

Тема 6. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания

1. Состояние и перспективы развития предприятий общественного питания.
2. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания
3. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания
4. Какие нормативные документы определяют требования и классификацию предприятий общественного питания различных типов.

Тема 7. Инновации в сфере услуг общественного питания

1. Классификация инноваций в общественном питании
2. Современные формы обслуживания в общественном питании
3. Современные технологии производства продукции в предприятиях общественного питания
4. Основные направления автоматизации предприятий общественного питания

Тема 8. Организация и перспективы развития предприятий питания

1. Какие факторы влияют на формирование оптимальной структуры предприятий общественного питания?
2. Какие требования современного рынка определяют направления работы предприятий быстрого питания?
3. Основные требования к рациональному размещению сети предприятий быстрого питания.
4. Какие классификационные признаки существуют для определения типов предприятий общественного питания?

Тема 9. Исторический обзор развития науки о питании. Роль русских и зарубежных ученых в становлении науки о питании

1. Исторический обзор развития науки о питании.
2. Роль русских и зарубежных ученых в становлении науки о питании
3. Современные направления исследований российских и зарубежных ученых

Тема 10. Роль питания в сохранении здоровья

1. Основные понятия, связанные с организацией здорового питания.
2. Как характеризуется питание современного человека?
3. Какие направления коррекции питания Вам известны?
4. Как влияет технологическая обработка на свойства пищевых продуктов?
5. Как можно сохранить полезные свойства пищевых продуктов?
6. Как влияет технологическая обработка на изменение химического состава пищевых продуктов?

Тема 11. Кулинарное искусство приготовления пищи на научной основе

1. Современные технологии производства продукции в предприятиях общественного питания
2. Новые виды современных продуктов питания
3. Государственные программы обеспечения продовольственной безопасности страны
4. Концепция государственной политики в области здорового питания

Тема 12. Производство кулинарной продукции с заданными свойствами

1. Современные подходы к созданию продуктов питания с заданными свойствами
2. Использование пищевых добавок в производстве продуктов питания
3. Обеспечение безопасности и качества кулинарной продукции с заданными свойствами

Тема 13. Развитие русской кухни

1. Влияние различных факторов на развитие русской кухни
2. Исторические особенности развития русской кухни
3. Влияние религии на кулинарию разных народов.

Тема 14. Особенности кухни народов Северного Кавказа

1. Влияние различных факторов на развитие и кухни народов Северного Кавказа.
2. Исторические особенности развития кухонь народов Северного Кавказа.
3. Влияние религии на кулинарию разных народов.

Тема 15. Работа предприятий в современных условиях.

1. Перспективные типы предприятий общественного питания для обслуживания потребителей в условиях Кавказских Минеральных Вод
2. Перспективные типы предприятий общественного питания для обслуживания потребителей в условиях СКФО

Тема 16. Инновационные технологии производства продуктов питания

1. Определение технологических потерь при отработке новых видов продукции в предприятиях общественного питания
2. Перспективные формы организации работы предприятий питания в индустрии гостеприимства

Тема 17. Направления развития технологии пищевых производств.

1. Какие инновации характеризуют ресторанный бизнес, какие новинки в ресторанном бизнесе можно внедрять?
2. Как информационные технологии влияют на жизнь человека в разных сферах.
3. Какую информацию может получить потребитель о работе предприятий общественного питания из Интернета?
4. Зачем нужны фишки в ресторанном бизнесе?
5. Направления развития технологии пищевых производств

Тема 18. Повышение качества и безопасности готовой продукции

1. Предупреждения производства некачественной продукции в предприятиях общественного питания
2. Пути повышения качества и безопасности готовой продукции

Повышенный уровень

3 семестр:

Тема 1. Общая характеристика направления подготовки 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания».

1. Требования работодателей к выпускникам направления подготовки 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания».
2. Дать характеристику требований к подготовке 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» для работы в индустрии гостеприимства ЗАО Курорты Северного Кавказа.

3. Перспективы трудоустройства выпускников направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».
4. Требования к профессиональной деятельности выпускников.

Тема 2. Отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

1. Характеристика успешных проектов совместных предприятий индустрии питания
2. Характеристика особенностей работы совместных предприятий индустрии питания в период пандемии

Тема 3. Классификация предприятий общественного питания

1. Перспективные типы предприятий общественного питания для обслуживания потребителей в условиях Кавказских Минеральных Вод
2. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания
3. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания

Тема 4. Основные нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания.

1. Особенности ресторанного бизнеса в современных условиях.
2. Бизнес идеи открытия ресторанов

Тема 5. Основные направления развития общественного питания

1. Состояние и перспективы развития предприятий общественного питания в России.
2. Состояние и перспективы развития предприятий общественного питания в населенных пунктах проживания родителей – малая Родина.

Тема 6. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания

1. Перспективные предприятия для развития семейного бизнеса
2. Состояние и перспективы развития предприятий общественного питания в населенных пунктах проживания родителей – малая Родина.

Тема 7. Инновации в сфере услуг общественного питания

1. «Ресторанные фишки». Современные формы работы предприятий общественного питания.
2. Какие инновации характеризуют ресторанный бизнес, какие новинки в ресторанном бизнесе можно внедрять?
3. Как информационные технологии влияют на жизнь человека в разных сферах.

Тема 8. Организация и перспективы развития предприятий быстрого питания

1. Какую информацию может получить потребитель о работе предприятий общественного питания из Интернета?
2. Зачем нужны фишки в ресторанном бизнесе при организации быстрого питания?

Тема 9. Исторический обзор развития науки о питании. Роль русских и зарубежных ученых в становлении науки о питании

1. Характеристика работ русских и зарубежных ученых в развитии науки о питании.
2. Вклад русских и зарубежных ученых в разработку продуктов питания с заданными свойствами.

Тема 10. Роль питания в сохранении здоровья

1. Основные проблемы в организации питания современной молодежи
2. Приведите примеры, использования кулинарии как искусства приготовления здоровой и вкусной пищи.

Тема 11. Кулинарное искусство приготовления пищи на научной основе

1. Научные подходы к производству пищи на научной основе

2. Использование новых компонентов в производстве продуктов питания.
3. Обеспечение безопасности при производстве современных продуктов питания

Тема 12. Производство кулинарной продукции с заданными свойствами

1. Какие теоретические и практические разработки продуктов питания с заданными свойствами получили признание?
2. Какие теоретические и практические разработки являются актуальными на ближайшую перспективу?
3. Как повлиял научно – технический прогресс на ассортимент продукции предприятий питания?

Тема 13. Развитие русской кухни

1. Развитие современной русской кухни.
2. Влияние зарубежной кухни на формирование современной русской кухни

Тема 14. Особенности кухни народов Северного Кавказа

1. Развитие современной кухни народов Северного Кавказа
2. Влияние зарубежной кухни на формирование современной кухни народов Северного Кавказа

Тема 15. Работа предприятий в современных условиях.

1. Особенности подачи и потребления блюд авторской кухни
2. Что включает в себя понятие « Культура питания» ?
3. Какие важнейшие принципы рационального использования пищевого сырья в работе предприятий питания Вам известны?

Тема 16. Инновационные технологии производства продуктов питания

1. Дать характеристику национальной кухни
2. Общая характеристика ассортимента и технологии производства блюд национальной кухни
3. Отечественный и зарубежный опыт по производству инновационных продуктов питания.

Тема 17. Направления развития технологии пищевых производств.

1. Особенности технологии продукции и организация общественного питания для выбранной национальной кухни.

Тема 18. Повышение качества и безопасности готовой продукции

1. Характеристика основных направлений повышения качества и безопасности готовой продукции

1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; использует в ответе дополнительный материал, все предусмотренные программой задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий. Знает практические особенности применения полученных знаний.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые компетенции в основном сформированы, все

предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет лабораторные работы, необходимые лабораторные компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины; хорошо ориентируется: в терминах, в правилах установки современного оборудования, в компоновочных решениях цехов и помещений, в основных направлениях оптимизации технологических процессов в общественном питании.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки; не ориентируется в терминах; не знает: правила установки современного оборудования, в основных направлениях оптимизации технологических процессов в общественном питании.

2. Описание шкалы оценивания при собеседовании со студентом:

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным 55. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций при собеседовании со студентом:

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя вопросы для собеседования, которые позволяют оценить ответы студентов по темам дисциплины «Введение в технологию продуктов общественного питания».

Предлагаемые студенту вопросы для собеседования позволяют проверить УК-1, ПК – 4 компетенции. Вопросы для собеседования повышенного уровня отличаются от базового более глубокими знаниями материала.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо 5 минут, в течение данного времени будет проводиться беседа со студентом в диалоговом режиме.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами, справочниками.

Оценочный лист студента по результатам собеседования Ф.И.О.

Номер темы	Номер вопроса	Отлично (100%)	Хорошо (80%)	Удовлетворительно (60%)	Неудовлетворительно (0%)
	1				
	2				

Составитель _____ Т.В. Щедрина
(подпись)

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ в г. Пятигорске

УТВЕРЖДАЮ:

Зав. кафедрой ТППТ

Е.Н. Холодова

Темы сообщений и индивидуальных творческих проектов

по дисциплине **Введение в технологию продуктов общественного питания**

Тема 1. Общая характеристика направления подготовки 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания».

Подготовить сообщения:

1. История развития Северо - Кавказского федерального университета.
2. Роль образования для работы специалистов в современных условиях.
3. История развития кафедры Технологии продуктов питания и товароведения.
4. Задачи профессиональной деятельности бакалавров направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».
5. Современные проблемы работы предприятий общественного питания.

Тема 2. Отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

Подготовить сообщения:

1. Отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.
2. Современные проблемы работы предприятий общественного питания с национальной кухней.
3. Особенности ассортимента при производстве продуктов питания с национальной кухней.
4. Технологические и исторические особенности производства продуктов питания с национальной кухней

Тема 4. Основные нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания. Работа предприятий в современных условиях.

Практическая работа № 3. Работа предприятий общественного питания в современных условиях. Ресторанные фишки. Современные формы работы предприятий общественного питания.

1. Перспективные типы предприятий общественного питания для обслуживания потребителей и гостей Кавказских Минеральных Вод.
2. Перспективные типы предприятий общественного питания для обслуживания потребителей и гостей СКФО.
3. Перспективные предприятия общественного питания для развития семейного бизнеса

Тема 10. Роль питания в сохранении здоровья. Кулинарное искусство приготовления пищи на научной основе

1. Роль питания в сохранении здоровья. Анализ индивидуального рациона.
2. Лечебные свойства пищевых продуктов Ставропольского края. Их использование в создании авторской кухни.
3. Лечебные свойства пищевых продуктов Северо – Кавказского федерального округа. Их использование в создании авторской кухни.
4. Лечебные свойства пищевых продуктов Северо – Кавказского федерального округа. Их использование в организации гастрономического туризма.
5. Лечебные свойства пищевых продуктов Северо – Кавказского федерального округа. Их использование в производстве продуктов питания с заданными свойствами.
6. Возможность использования дикорастущих растений в расширении ассортимента продукции здорового питания.

1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если теоретическое содержание материала исследования представлено в достаточном объеме, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; свободно справляется с вопросами, использует в ответе дополнительный материал, анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий. Знает особенности практического применения подготовленного материала.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет лабораторные работы, необходимые лабораторные компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины; хорошо ориентируется: в терминах, в правилах установки современного оборудования, в компоновочных решениях цехов и помещений, в основных направлениях оптимизации технологических процессов в общественном питании.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки; не ориентируется в терминах; не знает: правила установки современного оборудования, в основных направлениях оптимизации технологических процессов в общественном питании.

2. Описание шкалы оценивания

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным 55. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый

балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя комплект заданий для самостоятельной работы, которые позволяют оценить самостоятельную работу студентов по темам дисциплины **«Введение в технологию продуктов общественного питания»**.

Предлагаемые студенту направления для выполнения творческого проекта позволяют формировать практические знания и умения в соответствии с компетенциями УК-1, ПК – 4. Для подготовки к защите выполненного индивидуального творческого проекта студенту необходимо самостоятельно собрать и проанализировать материалы по теме исследования и в письменном виде представить их на листах формата А4.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами.

При проверке заданий, оцениваются полнота раскрытия вопросов, четкая последовательность в ответах, а также учитывается выполнение вопросов повышенного уровня.

Оценочный лист студента индивидуального исследовательского проекта Ф.И.О.

№	Критерий	Характеристика критерия	Кол-во баллов
1	Актуальность	Обоснованность проекта в настоящее время, которая предполагает разрешение имеющихся по данной тематике оптимизации	10
2	Компетентность	Комплексное использование научно – технических информационных источников по индивидуальной теме исследования и владение материалом	10
3	Научность	Соотношение изученного и представленного в работе материала, а также методов работы в данной научной области по исследуемой проблеме, использование конкретных научных терминов и возможность оперирования ими	10
4	Самостоятельность	Степень выполнения всех этапов исследования самими обучающимися	10
5	Значимость	Признание выполненного авторами проекта для теоретического и (или) практического применения	10
6	Креативность (творчество)	Новые оригинальные идеи и пути решения, с помощью которых авторы внесли нечто новое в контекст современной действительности	10
7	Презентабельность (публичное)	Формы представления результата исследования (доклад, презентация, макет, таблицы, графики, фотографии и др.),	20

	представление)	позволяющие раскрыть сущность работы. Способность авторов чётко, стилистически грамотно и тезисно изложить этапы и результаты своей деятельности	
8	Рефлексивность	Отношение авторов исследования к процессу работы и результату своей деятельности. Характеризуется ответами на основные вопросы: Что удалось сделать? Что не удалось? Почему? Что хотели бы осуществить в будущем?	10
9	Оформление	Аккуратность и грамотность оформления исследовательской работы. Основные разделы: титульный лист, план работы, литературный обзор, методы исследования, результаты работы, вывод, практические предложения*, приложение* (* - не обязательны)	10
максимальное количество баллов			100

_____ Т.В. Щедрина