

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Щедрина Татьяна Александровна

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

Дата подписания: 19.09.2023 11:52:34

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef98

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Щедрина Т.В.

Методические указания

для обучающихся по организации и проведению самостоятельной работы по
дисциплине **«ВВЕДЕНИЕ В ТЕХНОЛОГИЮ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ»**

для студентов направления подготовки

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Направленность (профиль): «Технология и организация ресторанного дела»

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Методические указания для обучающихся по организации и проведению самостоятельной работы по дисциплине: «Введение в технологию продуктов общественного питания» бакалавров направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
Направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела
. Квалификация выпускника **бакалавр**

Методические указания содержат необходимый теоретический материал по изучаемой теме, задания для выполнения работы, список рекомендуемой литературы. Методические указания разработаны на основании требований государственных образовательных стандартов высшего образования.

Составитель: Щедрина Т.В.

Рецензент: Е.Н. Холодова

Методические указания рассмотрены и утверждены на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения

Заведующий кафедрой технологии
продуктов питания и товароведения

Е.Н. Холодова

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	4
1. Общая характеристика самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Введение в технологию продуктов общественного питания»	5
2. План-график выполнения самостоятельной работы	7
3. Контрольные точки и виды отчетности по ним	7
4. Методические рекомендации по изучению теоретического материала	7
5. Методические указания (по видам работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины)	19
6. Список рекомендуемой литературы	27

ВВЕДЕНИЕ

Самостоятельная работа студента (СРС) наряду с аудиторной представляет одну из форм учебного процесса и является существенной его частью. СРС – это планируемая работа студентов, выполняемая по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Под самостоятельной работой студентов понимается планируемая учебная, учебно-исследовательская, а также научно-исследовательская работа студентов, которая выполняется во внеаудиторное время по инициативе студента или по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Изучение курса «Введение в технологию продуктов общественного питания» подразумевает большой объем самостоятельной работы студентов: изучение теоретического материала, работу с нормативными документами технологии производства и организации общественного питания, чтение дополнительной литературы, ответы на вопросы для самопроверки.

Образовательная программа бакалавриата ориентирована **на подготовку руководителей предприятий общественного питания**, работников занятых научно-исследовательской и аналитической деятельностью. Программа готовит специалистов к профессиональной работе в качестве руководителя в ресторанной индустрии и предприятиях общественного питания, торговых сетях, реализующих готовую кулинарную продукцию, инспекционных службах по контролю качества и сертификации продовольственного сырья, в проектных и торговых организациях по реализации торгово - технологического и холодильного оборудования, в пищевых технологических лабораториях, а также в качестве педагогических и административных работников в начальных и среднепрофессиональных учебных заведениях.

Нормативный срок освоения ОП по очной форме обучения, включая отпуск после защиты выпускной квалификационной работы, в соответствии с ФГОС высшего образования направление 19.03.04 Технология продукции и

организация общественного питания составляет 4,5 года.

Решение задач современного образования невозможно без повышения роли самостоятельной работы студентов над учебным материалом, развитие навыков самостоятельной работы, стремление к профессиональному росту и гордости за выбранную специальность, воспитание творческой активности и инициативы будущих выпускников.

1. Общая характеристика самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Введение в технологию продуктов общественного питания»

Самостоятельная работа студентов при изучении дисциплины «Введение в технологию продуктов общественного питания » предусматривает следующие виды: самостоятельное изучение литературы, интернет-источников по темам № 1-18; подготовка к практическим занятиям; выполнение творческих проектов.

Самостоятельная работа – это работа студентов по усвоению обязательной и свободно получаемой информации по самообразованию. Такая форма обучения приобретает в настоящее время актуальность и значимость. Её функцией является обеспечение хорошего качества усвоения знаний, умений, навыков и профессиональных компетенций студентами по изучаемой дисциплине. В качестве форм и методов внеаудиторной работы студентов является самостоятельная работа в библиотеке, конспектирование, работа со специальными словарями и справочниками, расширение понятийно-терминологического аппарата.

Целью подготовки к самостоятельному изучению литературы по темам дисциплины является собеседование с преподавателем по темам теоретического материала. Задачами при подготовке к самостоятельному изучению литературы по темам дисциплины – конспектирование студентом тем дисциплины.

Целью дисциплины «Введение в технологию продуктов общественного питания» является формирование способности на научной основе организовать свой труд, оценить с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности, овладеть навыками самостоятельной работы. Научить студента

осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач. Приобрести знания и практические навыки определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства.

Задачами освоения дисциплины «Введение в технологию продуктов общественного питания» является формирование знаний, умений и навыков по следующим направлениям деятельности:

- овладеть знаниями и практическими навыками осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;
- формировать способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;
- формировать способность определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства.

В результате самостоятельной работы студент должен научиться самостоятельно работать с учебным материалом, научной информацией, для того, чтобы развивать в дальнейшем умение непрерывно повышать свою квалификацию, постоянно обновлять знания.

Формируемые компетенции данными видами деятельности:

Код	Формулировка:
УК - 1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
ПК-4	Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства

Критерии оценивания самостоятельной работы - текста исследовательского проекта по заданной тематике приведены в фонде оценочных средств по дисциплине «Введение в технологию продуктов общественного питания».

2. План-график выполнения самостоятельной работы

Таблица 1. Технологическая карта самостоятельной работы студента

Код реализуемой компетенции	Вид деятельности студентов	Итоговый продукт самостоятельной работы	Средства и технологии оценки
УК – 1 ПК-4	Подготовка к практическим занятиям	Отчет по практическим работам № 1,2	Собеседование
	Выполнение индивидуального исследовательского проекта по заданной тематике	Текст индивидуального исследовательского проекта по заданной тематике	Отчет (письменный) по индивидуальному исследовательскому проекту
	Самостоятельное изучение литературы и Интернет – источников по темам № 1 - 18	Конспект	Собеседование

3. Контрольные точки и виды отчетности по ним

Рейтинговая система успеваемости студентов заочной формы обучения не используется. Аттестация происходит по результатам самостоятельной и контрольной работы, работы на занятиях.

Таблица 2 -План-график выполнения самостоятельной работы.

№ п/п	Наименование разделов и тем	Задание для самостоятельной работы	Формы текущего контроля успеваемости
1.	Практическая работа № 4 Кулинарное искусство приготовления пищи на научной основе	Выполнение заданий	Защита творческого проекта
2	Практическая работа № 9 Повышение качества и безопасности готовой продукции	Выполнение заданий	Собеседование

4. Методические рекомендации по изучению теоретического материала

На первом этапе необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, в которой рассмотрено содержание тем практических занятий, темы и виды самостоятельной

работы по каждому виду самостоятельной работы предусмотрены определённые формы отчетности

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить следующие виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основная	Дополни- тельная	Методи- ческая	Интернет- ресурсы
1.	Общая характеристика направления подготовки 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания».			1,2	1-7
2	Отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.			1,2	1,2
3	Классификация предприятий общественного питания.	1	1	1,2	1,2,4,
4	Основные нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания.	1	1	1,2	1,2,4,5,7
5	Основные направления развития общественного питания.	1	1	1,2	1,2,4,5,7
6	Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.	1	1	1,2	1,2,4,5,7
7	Инновации в сфере услуг общественного питания	1	1	1,2	1,2,3,4,5,7
8	Организация и перспективы развития предприятий общественного питания.	1	1	1,2	1,2,3,4,5,7
9	Исторический обзор развития науки о питании. Роль русских и зарубежных ученых в становлении науки о питании	1	1	1,2	1,2,4,5
10	Роль питания в сохранении здоровья.	1	1	1,2	1,2,4,5
11	Кулинарное искусство приготовления пищи на научной основе.	1	1	1,2	1,2,3,4,7
12	Производство кулинарной продукции с заданными свойствами.	1	1	1,2	1,2,4,
13	Развитие русской кухни	1	1,2	1,2	1,2,7
14	Особенности кухни народов Северного Кавказа.	1	1,2	1,2	1,2,7
15	Работа предприятий в современных условиях.	1	1	1,2	1,2,3,4
16	Инновационные технологии производства продуктов питания	1	1	1,2	1,2,3
17	Направления развития технологии пищевых производств.	1	1	1,2	6,7
18	Повышение качества и безопасности готовой продукции	1	1	1,2	6,7

Вопросы для собеседования

Базовый уровень

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».

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

1. Продовольственная безопасность страны. Государственные подходы к её обеспечению.
2. Тенденции развития отечественной и зарубежной ресторации
3. Дать характеристику национальной кухни
4. Общая характеристика ассортимента и технологии производства блюд национальной кухни

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 3. Классификация предприятий общественного питания

1. История русской ресторации – от корчмы до ресторана
2. История зарубежной ресторации
3. Тенденции развития отечественной и зарубежной ресторации
4. Классификация предприятий общественного питания
5. Классы ресторанов, их характеристика и специализация
6. Характеристика баров и их виды
7. Классификация предприятий общественного питания
8. Ассортимент выпускаемой предприятиями общественного питания продукции.

Подготовить сообщение

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 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 общественного 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

Темы индивидуальных творческих проектов:

Для более глубокого изучения материала дисциплины, предусмотрено выполнение исследовательского проекта. Результаты самостоятельной работы по направлению «Работа предприятий общественного питания в современных условиях» позволит собрать материал по данному направлению, проанализировать полученные данные, разработать необходимые рекомендации, подготовить результаты исследований для опубликования в печати.

«Ресторанные фишки. Современные формы работы предприятий общественного питания».

«Перспективные типы предприятий общественного питания для обслуживания потребителей и гостей Кавказских Минеральных Вод».

«Перспективные типы предприятий общественного питания для обслуживания потребителей и гостей СКФО».

«Перспективные предприятия общественного питания для развития семейного бизнеса».

Подготовить сообщение: «Автоматизация предприятий общественного питания, как форма совершенствования организации производства и обслуживания в предприятиях»

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.

Подготовить сообщения:

Ресурсосберегающие технологии. Отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания из различных видов пищевого сырья.

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. Работа предприятий в современных условиях
2. Новые формы в организации производства и обслуживания
3. Меню в работе предприятий в современных условиях

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

Темы индивидуальных творческих проектов:

Для более глубокого изучения материала дисциплины, предусмотрено выполнение исследовательского проекта. Результаты самостоятельной работы по направлению «Работа предприятий общественного питания в современных условиях» позволит собрать материал по данному направлению, проанализировать полученные данные, разработать необходимые рекомендации, подготовить результаты исследований для опубликования в печати.

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.

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

Подготовить презентацию:

«Инновационные технологии производства продуктов питания»

«Кухня народов Северного Кавказа».

Подготовить сообщение: «Использование кухни народов Северного Кавказа в развитии гастрономического туризма»

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

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. Требования к профессиональной деятельности выпускников.

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

1. Особенности технологии продукции и организация общественного питания для выбранной национальной кухни.
2. Отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

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 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 молодёжи
2. Приведите примеры, использования кулинарии как искусство 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. Развитие гастрономического туризма в современных условиях
2. Новые формы в организации производства и обслуживания

3. Меню в работе предприятий в современных условиях

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

Собеседование

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя вопросы базового и повышенного уровней для собеседования, которые позволяют оценить ответы студентов по темам дисциплины «Введение в технологию продуктов общественного питания». Предлагаемые студенту вопросы для собеседования позволяют проверить следующие компетенции:

УК – 1, ПК-4.

Вопросы для собеседования повышенного уровня отличаются от базового более глубокими знаниями материала.

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

Критерии оценивания:

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. Обладает готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые лабораторные 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 организации 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.

5. Методические указания (по видам работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины)

5.1. Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям.

Подготовка к практическим занятиям является одной из важнейших форм самостоятельной работы студентов. Целью практических занятий является закрепление знаний, полученных на лекционных занятиях и в ходе самостоятельной работы, а также выработка навыков работы с учебной и научной литературой.

Подготовку к практическим занятиям следует начинать с повторения материала лекции по соответствующей теме, а потом переходить к изучению материала учебника, руководствуясь планом практического занятия, данного в методических указаниях к практическим занятиям. По завершении изучения рекомендованной литературы, студенты могут проверить свои знания с помощью вопросов для самоконтроля, содержащихся в конце плана каждого занятия по соответствующей теме.

Подготовка к практическим занятиям способствует закреплению и углублению понимания изученного материала, а также приобретению навыков анализа конкретных производственных ситуаций.

Допуск к практическим работам происходит при наличии у магистрантов печатного варианта отчета. Защита отчета проходит в форме доклада магистранта по выполненной работе и ответов на вопросы преподавателя.

Максимальное количество баллов магистрант получает, если оформление отчета соответствует установленным требованиям, а отчет полностью раскрывает суть работы. Основанием для снижения оценки являются:

- при защите практической работы допущены неточности или применены некорректные формулировки материала;

- работа выполнена не полностью, однако объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы.

Отчет может быть отправлен на доработку в следующих случаях:

- оформление отчета не отвечает требованиям нормоконтроля;

- в работе допущены ошибки (не грубые) и неточности.

Итоговый продукт самостоятельной работы: отчет по практическим работам.

Средства и технологии оценки: собеседование.

Критерии оценки работы студента:

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 особенности применения пищевых и биологически активных добавок.

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.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки; не ориентируется в терминах.

Темы индивидуальных исследовательских проектов

Для более глубокого изучения материала дисциплины, предусмотрено выполнение исследовательских проектов. Результаты работы по направлению исследования позволит собрать материал, проанализировать полученные данные, разработать необходимые рекомендации, подготовить результаты исследований для опубликования в печати.

Практическая работа № 3. Работа предприятий общественного питания в современных условиях.

1. Ресторанные фишки. Современные формы работы предприятий общественного питания.
2. Перспективные типы предприятий общественного питания для обслуживания потребителей и гостей Кавказских Минеральных Вод.
3. Перспективные типы предприятий общественного питания для обслуживания потребителей и гостей СКФО.

4. Перспективные предприятия общественного питания для развития семейного бизнеса

Раздел 4. Кулинарное искусство приготовления пищи на научной основе

Практическая работа № 5. Роль питания в сохранении здоровья.

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.

Итоговый продукт самостоятельной работы: текст индивидуального исследовательского (творческого) проекта по заданной тематике

Средства и технологии оценки: отчет (письменный) по индивидуальному творческому проекту

Критерии оценки работы студента:

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 работы.

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 технологических процессов в общественном питании.

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 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 представление)	Формы представления результата исследования (доклад, презентация, макет, таблицы, графики, фотографии и др.), позволяющие раскрыть сущность работы. Способность авторов чётко, стилистически грамотно и тезисно изложить этапы и результаты своей деятельности	20
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

Особенности освоения дисциплины (модуля) лицами с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические

материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а также в отдельных группах.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины (модуля) обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую

помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место,

передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),

- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,

- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),

- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,

- при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),

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

- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей)

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

- по желанию студента задания могут выполняться в устной форме.

Рекомендуемую литературу и интернет-ресурсы.

Перечень основной литературы:

1. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушный. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 336 с.
2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А.Т. Васюкова. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 496 с.

Перечень дополнительной литературы:

1. Теплов, В. И. Физиология питания : учеб. пособие / В.И. Теплов, В.Е. Боряев. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2014. - 452 с.
2. Омаров, Р.С. Основы рационального питания: учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева; Министерство сельского хозяйства РФ, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего

профессионального образования Ставропольский государственный аграрный университет. - Ставрополь : Агрус, 2014. - 79 с.

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Методические рекомендации для студентов по организации самостоятельной работы по дисциплине «Введение в технологию продуктов общественного питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.
2. Методические рекомендации для студентов по выполнению практических работ по дисциплине по дисциплине «Введение в технологию продуктов общественного питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

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

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - доступ к материалам в электронной форме <http://biblioclub.ru>
2. Межрегиональная ассоциация кулинаров России. Информация о деятельности. www.culina-russia.ru.
3. Федерация рестораторов и отельеров. Информационный. <http://menu.ru/>
4. Ресторанная жизнь Москвы. Информация о деятельности. <http://www.frio.ru>
5. Все рестораны и гостиницы Москвы и других городов. Информационный. <http://www.allcafe.info>
6. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" (window.edu.ru) предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для профессионального образования. <http://window.edu.ru/library/pdf2txt>
7. Электронная библиотека «Наука и техника». <http://n-t.ru/>