

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

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

Дата подписания: 19.09.2023 10:24:34

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.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Б1.В.24 Введение в технологию продуктов общественного питания

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

|                         |                                                                                 |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Направление подготовки  | <b><u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u></b> |
| Профиль подготовки      | <b><u>Технология и организация ресторанного дела</u></b>                        |
| Квалификация выпускника | <b><u>бакалавр</u></b>                                                          |
| Форма обучения          | <b><u>заочная</u></b>                                                           |
| Год начала обучения     | <b><u>2021</u></b>                                                              |
| Изучается               | <b><u>в 3 семестре</u></b>                                                      |

г. Пятигорск 20\_\_ г.

## 1. Цель и задачи освоения 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.

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Введение в технологию продуктов общественного питания» входит в базовую часть блока 1 обязательных дисциплин Б1.В.24 подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела. Ее освоение происходит в 3 семестре.

## 3. Связь с предшествующими дисциплинами

Дисциплина «Введение в технологию продуктов общественного питания» базируется на изучении предшествующей дисциплины Основы дегустации продуктов питания

## 4. Связь с последующими дисциплинами

Изучение данной дисциплины является предшествующей для дисциплин: Технология продукции общественного питания; Ресторанный менеджмент; Ресторанное дело.

## 5. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

### 5.1. Наименование компетенций

| 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 |

## 5.2. Знания, умения, навыки (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

|                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций                                                                                                                                                                                   | Формируемые компетенции |
| <b>Знать:</b> поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач                                                                                                                                                                   | <b>УК - 1</b>           |
| <b>Знать:</b> технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции                                                                                                             | <b>ПК-4</b>             |
| <b>Уметь:</b> осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач                                                                                                                                                      | <b>УК - 1</b>           |
| <b>Уметь:</b> определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции                                                                                                                                                        | <b>ПК-4</b>             |
| <b>Владеть:</b> способностью осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач                                                                                                                                       | <b>УК - 1</b>           |
| <b>Владеть:</b> способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции | <b>ПК-4</b>             |

## 6. Объем учебной дисциплины/модуля

|                        |          |        |
|------------------------|----------|--------|
| Объем занятий: Итого   | 81,0 ч.  | 3 з.е. |
| В т.ч. аудиторных      | 9,0 ч.   |        |
| Из них:                |          |        |
| Лекций                 | 6,0 ч.   |        |
| Практических занятий   | 3,0 ч.   |        |
| Самостоятельной работы | 65,25 ч. |        |
| Экзамен 3 семестр      | 6,75 ч.  |        |

## 7.Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий

### 7.1 Тематический план дисциплины

| №         | Раздел (тема) дисциплины                                                                                          | Реализуемые компетенции | Контактная работа обучающихся с преподавателем, часов |                      |                     |                        | Самостоятельная работа, часов |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------|---------------------|------------------------|-------------------------------|
|           |                                                                                                                   |                         | Лекции                                                | Практические занятия | Лабораторные работы | Групповые консультации |                               |
| 3 семестр |                                                                                                                   |                         |                                                       |                      |                     |                        |                               |
| 1         | Общая характеристика направления подготовки 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания». | УК – 1<br>ПК-4          |                                                       |                      |                     |                        |                               |
| 2         | Отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.                                                | УК – 1<br>ПК-4          | 1,5                                                   |                      |                     |                        |                               |
| 3         | Классификация предприятий общественного питания.                                                                  | УК – 1<br>ПК-4          |                                                       |                      |                     |                        |                               |

|                           |                                                                                                             |                |            |            |  |  |              |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------|------------|--|--|--------------|
| 4                         | Основные нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания.            | УК – 1<br>ПК-4 |            |            |  |  | 65,25        |
| 5                         | Основные направления развития общественного питания.                                                        | УК – 1<br>ПК-4 |            |            |  |  |              |
| 6                         | Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.                                             | УК – 1<br>ПК-4 |            |            |  |  |              |
| 7                         | Инновации в сфере услуг общественного питания                                                               | УК – 1<br>ПК-4 |            |            |  |  |              |
| 8                         | Организация и перспективы развития предприятий общественного питания.                                       | УК – 1<br>ПК-4 |            |            |  |  |              |
| 9                         | Исторический обзор развития науки о питании. Роль русских и зарубежных ученых в становлении науки о питании | УК – 1<br>ПК-4 |            |            |  |  |              |
| 10                        | Роль питания в сохранении здоровья.                                                                         | УК – 1<br>ПК-4 |            |            |  |  |              |
| 11                        | Кулинарное искусство приготовления пищи на научной основе.                                                  | УК – 1<br>ПК-4 |            | 1,5        |  |  |              |
| 12                        | Производство кулинарной продукции с заданными свойствами.                                                   | УК – 1<br>ПК-4 | 1,5        |            |  |  |              |
| 13                        | Развитие русской кухни                                                                                      | УК – 1<br>ПК-4 |            |            |  |  |              |
| 14                        | Особенности кухни народов Северного Кавказа.                                                                | УК – 1<br>ПК-4 |            |            |  |  |              |
| 15                        | Работа предприятий в современных условиях.                                                                  | УК – 1<br>ПК-4 | 1,5        |            |  |  |              |
| 16                        | Инновационные технологии производства продуктов питания                                                     | УК – 1<br>ПК-4 | 1,5        |            |  |  |              |
| 17                        | Направления развития технологии пищевых производств.                                                        | УК – 1<br>ПК-4 |            |            |  |  |              |
| 18                        | Повышение качества и безопасности готовой продукции                                                         | УК – 1<br>ПК-4 |            | 1,5        |  |  |              |
| <b>ИТОГО за 3 семестр</b> |                                                                                                             |                | <b>6,0</b> | <b>3,0</b> |  |  | <b>65,25</b> |
| <b>Экзамен 3 семестр</b>  |                                                                                                             |                |            |            |  |  | <b>6,75</b>  |
| <b>ИТОГО</b>              |                                                                                                             |                | <b>6,0</b> | <b>3,0</b> |  |  | <b>81,0</b>  |

## 7.2 Наименование и содержание лекций

| № Темы                    | Наименование тем дисциплины, их краткое                                                                                                                                                                              | Объем часов | Интерактивная форма проведения |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------|
| <b>3 семестр</b>          |                                                                                                                                                                                                                      |             |                                |
| 2                         | Отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания<br>Роль образования в подготовке специалистов для работы в современных условиях. Отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания | 1,5         | Лекция - беседа                |
| 12                        | Производство кулинарной продукции с заданными свойствами.<br>Современные подходы к созданию продуктов питания с заданными свойствами<br>Использование пищевых добавок в производстве продуктов питания.              | 1,5         | Лекция - беседа                |
| 15.                       | Работа предприятий в современных условиях.                                                                                                                                                                           | 1,5         |                                |
| 16                        | Инновационные технологии производства продуктов питания                                                                                                                                                              | 1,5         |                                |
| <b>ИТОГО за 3 семестр</b> |                                                                                                                                                                                                                      | <b>6,0</b>  | <b>3,0</b>                     |
| <b>ИТОГО</b>              |                                                                                                                                                                                                                      | <b>6,0</b>  | <b>3,0</b>                     |

### 7.3 Наименование лабораторных работ

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

### 7.4 Наименование практических занятий

| № Темы | Наименование тем дисциплины, их краткое                                           | Объем часов | Интерактивная форма проведения |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------|
|        | <b>3 семестр</b>                                                                  |             |                                |
| 11     | Практическая работа № 4 Кулинарное искусство приготовления пищи на научной основе | 1,5         | Защита творческих проектов     |
| 18     | Практическая работа № 9 Повышение качества и безопасности готовой продукции       | 1,5         |                                |
|        | <b>ИТОГО за 3 семестр</b>                                                         | <b>3,0</b>  |                                |
|        | <b>ИТОГО</b>                                                                      | <b>3,0</b>  | <b>1,5</b>                     |

### 7.5 Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

| Коды реализуемых компетенций | Вид деятельности студентов                                                     | Итоговый продукт самостоятельной работы                               | Средства и технологии оценки                                              | Объем часов, в том числе |                                    |       |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------|------------------------------------|-------|
|                              |                                                                                |                                                                       |                                                                           | СРС                      | Контактная работа с преподавателем | Всего |
| 1 семестр                    |                                                                                |                                                                       |                                                                           |                          |                                    |       |
| УК – 1<br>ПК-4               | Подготовка к практическим занятиям                                             | Отчет по практическим работам № 1-9                                   | Собеседование                                                             | 0,5                      | 0,1                                | 0,6   |
|                              | Выполнение индивидуального исследовательского проекта по заданной проблематике | Текст индивидуального исследовательского проекта по заданной тематике | Отчет (письменный) по исследовательскому проекту по заданной проблематике | 18,0                     | 2,0                                | 20,0  |
|                              | Самостоятельное изучение литературы и Интернет – источников по темам № 1 - 18  | Конспект                                                              | Собеседование                                                             | 40,18                    | 4,47                               | 44,65 |
|                              | ИТОГО за 3 семестр                                                             |                                                                       |                                                                           | 58,68                    | 6,57                               | 65,25 |
|                              | ИТОГО                                                                          |                                                                       |                                                                           | 58.68                    | 6.57                               | 65.25 |

### 8. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

#### 8.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОП ВО. Паспорт фонда оценочных средств

| Код оцениваемой компетенции | Этап формирования компетенции (№ темы) | Средства и технологии оценки                                                      | Тип контроля (текущий /промежуточный) | Вид контроль (текущий / промежуточный) | Наименование оценочного средства                                     |
|-----------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| <b>УК – 1<br/>ПК-4</b>      | № 1-18                                 | собеседование                                                                     | текущий                               | устный                                 | Вопросы для собеседования                                            |
| <b>УК – 1<br/>ПК-4</b>      | № 8,12                                 | Собеседование<br>Отчет (письменный) по индивидуальному исследовательскому проекту | текущий                               | письменный                             | Темы индивидуальных исследовательского проектов по заданной тематике |
| <b>УК – 1 ПК-4</b>          | № 1-18                                 | Экзамен                                                                           | промежуточный                         | устный                                 | Вопросы к экзамену                                                   |

## 8.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

| Уровни сформированности | Индикаторы                                                                                                                                                                                                                                                                               | Дескрипторы                                                            |                                                                             |                                                                                                  |                                                                        |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2 балла                                                                | 3 балла                                                                     | 4 балла                                                                                          | 5 баллов                                                               |
| <b>УК – 1</b>           |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                        |                                                                             |                                                                                                  |                                                                        |
|                         | <b>Знать:</b> поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач                                                                                                                                                                   | Не знает значительной части материала, допускает грубые ошибки.        | Знает основной материал, но допускает неточности                            | Достаточные знания материала                                                                     |                                                                        |
|                         | <b>Уметь:</b> определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции                                                                                                                                                        | Не справляется с решением практических задач                           | Испытывает трудности при решении практических задач                         | Правильно применяет теоретические положения при решении практических задач                       |                                                                        |
|                         | <b>Владеть:</b> способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции | Не владеет навыками проведения анализа разнообразных реальных объектов | Владеет навыками проведения анализа, но допускает некорректные формулировки | На достаточно хорошем уровне владеет навыками проведения анализа разнообразных реальных объектов |                                                                        |
| <b>Повышенный:</b>      | <b>Знать:</b> поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач                                                                                                                                                                   |                                                                        |                                                                             |                                                                                                  | Глубокие знания материала, умение использовать для практической работы |
|                         | <b>Уметь:</b> определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции                                                                                                                                                        |                                                                        |                                                                             |                                                                                                  | Свободно справляется с решением практических задач                     |
|                         | <b>Владеть:</b> способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции |                                                                        |                                                                             |                                                                                                  | Владеет навыками проведения анализа информационных источников          |
| <b>ПК-4</b>             |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                        |                                                                             |                                                                                                  |                                                                        |
| <b>Базовый</b>          | <b>Знать:</b> Свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров                                                                                                                                                                                                                  | демонстрирует большие затруднения                                      | Знает основной материал, но допускает                                       | Достаточные знания материала                                                                     |                                                                        |

|                   |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                      |                                                                                                        |                                                                                  |                                                                              |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
|                   |                                                                                                                                                                                                                                                        | при изложении значительной части материала, допускает грубые ошибки. | неточности                                                                                             |                                                                                  |                                                                              |
|                   | <b>Уметь:</b> определять свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства                   | Не справляется с решением практических задач                         | Испытывает трудности при решении практических задач                                                    | Правильно применяет теоретические положения при решении практических задач       |                                                                              |
|                   | <b>Владеть:</b> определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства | Не владеет навыками определения анализа технологического процесса    | Владеет навыками определения анализа технологического процесса, но допускает некорректные формулировки | На хорошем уровне владеет навыками определения анализа технологического процесса |                                                                              |
| <b>Повышенный</b> | <b>Знать:</b> свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров                                                                                                                                                                               |                                                                      |                                                                                                        |                                                                                  | Глубокие знания материала                                                    |
|                   | <b>Уметь:</b> определять свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства                   |                                                                      |                                                                                                        |                                                                                  | Свободно справляется с решением практических задач                           |
|                   | <b>Владеть:</b> определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства |                                                                      |                                                                                                        |                                                                                  | Владеет навыками проведения исследований и анализа информационных источников |

### Описание шкалы оценивания

рейтинговая система успеваемость обучающихся по дисциплине не применяется

### Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация в форме экзамена предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры.

### **8.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

#### **Вопросы к экзамену (3 семестр)**

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. Выявлять критические контрольные точки в производстве пищевых продуктов при поставке сырья, переработке, хранении, транспортировании, складировании и реализации основных видов продукции в предприятиях общественного питания

2. Определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров,

3. Применять полученные знания в организации работы предприятий питания для оптимизацию технологического процесса, качества и безопасности готовой продукции

1. Дать характеристику пищевой, биологической, энергетической ценности продукта. Продемонстрировать умение пользоваться формулой сбалансированного питания

2. Производить необходимые расчеты технологического процесса

3. Обосновать требования к ведению технологического процесса производства национальных изделий

4. Самостоятельно осуществлять поиск, накопление и обработку научной информации применять современные методы исследований продукции питания

5. Применять методы и средства познания для совершенствования и развития своего интеллектуального и общекультурного уровня.

6. Самостоятельно осваивать новые методы исследования.

7. Обобщать и оценивать результаты новейших исследований в области производства продуктов питания.

8. Обосновывать актуальность, теоретическую и практическую значимость избранной темы научного исследования.

9. Роль предприятий общественного питания в решении социальных проблем

10. Роль специалистов в организации производства и обслуживания

11. на предприятиях общественного питания

12. Основные задачи развития предприятий общественного питания
13. Использовать в работе задачи и этапы реализации государственной политики в области здорового питания
14. Готовностью к участию во всех фазах организации производства на предприятиях питания различных типов и классов
15. Готовностью к участию во всех фазах организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
16. 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

#### **8.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) 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.

Критерии оценивания результатов самостоятельной работы – отчетов по практическим работам, текста индивидуального творческого проекта по заданной тематике приведены в Фонде оценочных средств по дисциплине «Введение в технологию продуктов общественного питания».

## 9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

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 | Виды самостоятельной работы                                                                                       | Рекомендуемые источники информации (№ источника) |                |              |                  |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------|--------------|------------------|
|       |                                                                                                                   | Основная                                         | Дополнительная | Методическая | Интернет-ресурсы |
|       | Самостоятельное изучение, подготовка докладов или сообщений по изучаемым темам                                    |                                                  |                |              |                  |
| 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              |

## **10. Учебно-методическое информационное обеспечение дисциплины**

### **10.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

#### **10.1.1. 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.

#### **10.1.2. 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.

### **10.2. 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.

### **10.3. 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](http://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](http://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/>

## **11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения информационных справочных систем**

При чтении лекций используется компьютерная техника для демонстрации презентационных материалов. На лабораторных занятиях студенты демонстрируют работу, выполненную в самостоятельные часы.

*Информационные справочные системы:*

*Информационно-справочные и информационно-правовые системы, используемые при изучении дисциплины:*

- КонсультантПлюс - subscribers@subscribers3.consultant.ru
- Росстат – www.gks.ru;
- международная реферативная база данных – www.scopus.com;
- электронно - библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» – www.biblioclub.ru ;
- электронно - библиотечная система «Лань» – e.lanbook.com;
- научная электронная библиотека e-Library – elibrary.ru

#### **Программное обеспечение**

1. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint).  
Microsoft Office Standard 2013
2. Операционная система: Microsoft Windows 8, 10

#### **12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

|                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Лекционные занятия                                          | Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной ноутбук, проектор, доска. Учебно – наглядные пособия в виде тематических презентаций, соответствующих рабочих программам дисциплин. |
| Практические занятия                                        | Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения: учебно-наглядные пособия, переносной ноутбук, проектор                                                                                                                                                           |
| Групповые и индивидуальные консультации<br>Текущий контроль | Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения: переносной ноутбук, проектор, доска.                                                                                                                                                                             |
| Промежуточная аттестация                                    | Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью.                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Самостоятельная работа                                      | Помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации                                                                                                                               |

#### **13. 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.