



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
(ДФУ)  
Школа биомедицины

**Сборник**  
**аннотаций рабочих программ дисциплин**

**НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ**

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**Программа академического бакалавриата**

Технология организации ресторанного дела

Форма обучения: *заочная*

Нормативный срок освоения программы

(очная форма обучения) *5 лет*

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины «Основы строительного дела, вентиляция, кондиционирование, канализация, водоснабжение предприятий общественного питания»**

Курс «Основы строительного дела, вентиляция, кондиционирование, канализация, водоснабжение предприятий общественного питания» входит в блок Б1.В.ДВ.15 и относится к ее вариативной части, дисциплина по выбору направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Проектирование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с инженерным обеспечением предприятий общественного питания различных типов. В курс дисциплины входят вопросы, касающиеся общих положений проектирования инженерных систем предприятий общественного питания, основных нормативов расчета и принципов размещения предприятий общественного питания, разработки производственной программы для заготовочных предприятий, разработки производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье, использования вычислительной техники в расчетах, технологических расчетов и подбора оборудования, планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным значением, объемно-планировочных решений предприятий общественного питания.

**Цель** дисциплины «Основы строительного дела, вентиляция, кондиционирование, канализация, водоснабжение предприятий общественного питания»

является подготовка студентов-бакалавров в области общих положений проектирования инженерных систем предприятий общественного питания, основных нормативов расчета и принципов размещения предприятий общественного питания, разработки производственной программы для заготовочных предприятий, разработки производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье, использования вычислительной техники в расчетах, технологических расчетов и подбора оборудования, планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным значением, объемно-планировочных решений предприятий общественного питания.

**Задачи:**

- изучение систем инженерного обеспечения предприятий общественного питания;
- изучение основных нормативов расчета инженерного обеспечения предприятий общественного питания и принципы их размещения;
- приобретение навыков расчетов для инженерного обеспечения предприятий общественного питания;
- приобретение навыков проектирования функциональных групп помещений предприятий общественного питания в целом с привязкой к инженерным коммуникациям;
- приобретение навыков реконструкции предприятий общественного питания с учетом инженерного обеспечения.

Для успешного изучения дисциплины «Основы строительного дела, вентиляция, кондиционирование, канализация, водоснабжение предприятий общественного питания»

у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-18 - готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Знает	Основы безопасности жизнедеятельности в предприятиях общественного питания
	Умеет	Пользоваться СНиП в предприятиях общественного питания
	Владеет	Навыками по применению строительных норм в предприятиях общественного питания
ПК-27 – способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Знает	Вопросы оценки качества предоставляемых организациями услуг по проектированию
	Умеет	Грамотно делать привязку технологического и др. оборудования для предприятий общественного питания
	Владеет	Навыками по подбору современного технологического и др. оборудования для предприятий общественного питания
ПК -28 готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план	Знает	Инженерное обеспечение предприятий общественного питания
	Умеет	осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса
	Владеет	Навыками чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)

монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)		
ПК – 29 готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Знает	Основы ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования
	Умеет	оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
	Владеет	Навыками по оценке стадий готовности проектов предприятий общественного питания

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Основы строительного дела, вентиляция, кондиционирование, канализация, водоснабжение предприятий общественного питания» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект карт, метод Инсерт маркировки.

## АННОТАЦИЯ

Курс «Научные исследования технологических процессов производства продуктов питания» входит в блок Б.1.В.ОД.16 и относится к ее вариативной части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Физико-химические свойства продукции общественного питания», «Технология продукции общественного питания».

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения дисциплины и охватывает следующий круг вопросов: обеспечение производства продуктов питания высокого качества, биологической ценности и вкусовых достоинств, улучшение ассортимента выпускаемой продукции. Дисциплина «Научные исследования технологических процессов производства продуктов питания» – характеризует физические, химические и биохимические процессы, происходящие в продуктах при их обработке; способы управления технологическими процессами с целью получения готовой пищевой продукции высокого качества.

**Цель** дисциплины «Научные исследования технологических процессов производства продуктов питания» является вооружение технологов общественного питания знаниями о требованиях к качеству и условиям реализации блюд; физико-химические процессы при производстве блюд и кулинарных изделий; изменения основных пищевых веществ при кулинарной обработке.

**Задачи:** совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья; провести расчет потребности и рационального расхода сырья готовой

продукции, составление рецептур блюд, кулинарных и кондитерских изделий; уметь провести органолептическую оценку блюд и кулинарных изделий.

Для успешного изучения дисциплины «Научные исследования технологических процессов производства продуктов питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Знает	Нормативную документацию на продукцию и факторы, определяющие качество продукции
	Умеет	Осуществлять технoхимический контроль соответствия качества нормативной документации
	Владеет	Навыками и методами проведения технoхимического контроля и сравнения полученных результатов с результатами, заложенными в нормативной документации
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знает	Методику проведения исследований сырья и готовой продукции; знает современную литературу по теме исследования
	Умеет	Применять широкий спектр методов исследования для анализа качества сырья и готовой продукции, может интерпретировать результаты исследования
	Владеет	Навыками использования разнообразных методов исследования и интерпретацией полученных результатов
ПК-26 готовностью управлять технологическими процессами на основе физико-химических свойств сырья	Знает	Требования к качеству и условиям реализации блюд, физико-химические процессы при производстве блюд и кулинарных изделий, методы контроля, качества блюд и кулинарных изделий; изменения основных пищевых веществ при кулинарной обработке
	Умеет	Совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья; провести расчет потребности и рационального расхода сырья готовой продукции, составление рецептур блюд, кулинарных и кондитерских изделий; свободно ориентироваться в сборниках рецептур; уметь провести органолептическую оценку блюд и кулинарных изделий; управлять технологическим процессом с учетом физико-химических свойств сырья в процессе кулинарной обработки
	Владеет	Навыками обеспечения органолептических достоинств пищи в процессе кулинарной обработки, технологиями управления технологическими процессами

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Научные исследования технологических процессов производства продуктов питания» применяются следующие методы активного/ интерактивного



обучения: проблемные лекции, исследовательский проект, метод интеллект карт.

## АННОТАЦИЯ

Курс «Физиология питания» входит в блок Б.1.В.ОД.17 и относится к ее базовой части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Физико-химические свойства продукции общественного питания», «Технология продукции общественного питания».

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения влияние характера питания на состояние здоровья, оптимальные потребности человека в пищевых веществах и энергии в соответствии с состоянием организма при конкретных условиях существования. В программу курса входит изучение рационального сбалансированного питания различных групп населения, диетическое питание лиц, страдающих различными заболеваниями, а также особенности составления рационов питания.

**Цель** дисциплины «Физиология питания» является подготовка студентов-бакалавров в области науки о питании здорового и больного человека, а также питания различных групп населения. Цель дисциплины – это изучение закономерностей превращения в организме человека пищевых веществ и энергии, влияние характера питания на состояние здоровья, оптимальные потребности человека в пищевых веществах и энергии в соответствии с состоянием организма при конкретных условиях существования.

### **Задачи:**

- Изучить влияние пищи на жизнедеятельность человеческого организма.
- Изучить теоретические основы организации рационального питания.

- Изучить организацию рационального питания различных групп населения с соблюдением всех санитарно-гигиенических норм и правил.
- Изучить энергетические компоненты пищи (белков, жиров и углеводов).
- Изучить влияние опасных веществ пищи на здоровье человека.
- Изучить влияние биологически-активных и балластных веществ на здоровье человека.
- Изучить методологию построения рационов питания для различных групп населения.

Для успешного изучения дисциплины «Физиология питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Знает	Приемы составления рационов питания для людей, попавших в чрезвычайную ситуацию
	Умеет	Составлять рационы лечебного и профилактического назначения
	Владеет	Навыками составления рационов лечебного и профилактического назначения
ПК-24 способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знает	Физиологические основы организации сбалансированного рационального питания различных групп населения
	Умеет	С учетом физиологических особенностей проводить исследования по усвояемости и перевариваемости человеком пищевых веществ, а также вести подсчеты энергетической ценности пищи, потребления человеком полезных веществ
	Владеет	Методиками определения биологической и энергетической ценности пищи, усвояемости и перевариваемости пищевых веществ с учетом особенностей организма человека

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: имитационная игра.

## АННОТАЦИЯ

Дисциплина «История» является дисциплиной базовой части Блока 1 (Б1.Б.1) учебного плана подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания», профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанных услуг».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), практические занятия (18 часов), самостоятельная работа студента (27 часа). Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 семестре.

Содержание дисциплины охватывает проблемы всемирной истории с преимущественным акцентом на историю России. Включает древнейшую и древнюю историю человечества, Средневековье, Новое и Новейшее время. История России, европейская, стран Азии и Америки рассматривается с учетом синхронности и несинхронности процесса исторического развития и его неравномерности. Анализируются основные тенденции исторического процесса в указанные периоды. В ходе изучения курса рассматриваются факторы развития мировой истории, а также особенности развития российского государства, роли России в мировой истории.

В содержание курса включены разделы, посвящённые методологии истории и месте истории в системе социально-гуманитарных наук.

Знание важнейших понятий и фактов всеобщей истории и истории России, а также глобальных процессов развития человечества, даст возможность студентам более уверенно ориентироваться в сложных и многообразных явлениях окружающего нас мира.

Дисциплина логически и содержательно связана в целом с науками, относящимися к области обществознания: философией, политическими науками, культурологией, социологией, экономической историей и основами экономики. Базой для изучения этих дисциплин является история.

**Цель курса** - сформировать у студентов комплексное представление о культурно-историческом своеобразии России, её месте в мировой и европейской цивилизации. Сформировать систематизированные знания об основных закономерностях и особенностях всемирно-исторического процесса, с акцентом на изучение истории России. Способствовать выработке навыков получения, анализа и обобщения исторической информации. В меру возможностей ввести в круг проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности.

### **Задачи курса**

1. Освоение ключевых проблем исторического развития России на основе современных подходов и оценок.

2. Формирование систематизированных знаний об особенностях политического, экономического, социокультурного развития нашей страны на основе сравнительно-исторического анализа исторических процессов мировой цивилизации.

3. Формирование чувства гражданственности, патриотизма и интернационализма, моральных и нравственных качеств.

4. Осмысление преемственности исторического процесса, сохранение и обогащение исторической памяти о великих событиях далекого и недавнего прошлого, о славных именах и деяниях предков.

Для успешного изучения дисциплины «История» у обучающихся студентов должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

#### **Знание:**

- основных фактов, процессов и явлений, характеризующих целостность отечественной и всемирной истории; периодизации всемирной и отечественной истории;
- современных версий и трактовок важнейших проблем отечественной и всемирной истории; исторической обусловленности современных общественных процессов;

- особенностей исторического пути России, её роли в мировом человеческом сообществе.

Умение:

- проводить поиск исторической информации в источниках разного типа;
- анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);
- различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;
- устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;
- участвовать в дискуссиях по историческим проблемам, формулировать собственную позицию по обсуждаемым вопросам, используя для аргументации исторические сведения;
- представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии.
- использовать теоретические знания для решения практических задач; приобретать новые знания, используя новейшие образовательные технологии.

В результате изучения данной дисциплины у студентов формируются следующие общекультурные компетенции (элементы компетенций)

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-1 способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного	Знает	Основные социокультурные, ментальные различия, сформировавшиеся в ходе исторического развития народов России и других стран
	Умеет	Уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям народов и стран; обладает умением

уровня		строить диалог и работать в коллективе с полиэтничным составом
	Владеет	Навыками толерантного восприятия социальных, конфессиональных и культурных различий окружающего сообщества
ОК-8 способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	Знает	Основные понятия и концепции философии, историю развития основных направлений человеческой мысли.
	Умеет	Проводить философское исследование в соответствии с поставленной целью и задачами, определять логику проведения научного исследования относительно оценки собственной деятельности
	Владеет	Инструментами и методами проведения научных философских исследований
ОК-9 способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	Знает	этапы исторического процесса (мирового и отечественного), их объективность и закономерность, новейшие достижения отечественной и зарубежной исторической науки, дискуссионные проблемы истории
	Умеет	ставить научную проблему, обосновывать ее актуальность; работать с историческими источниками; критически осмысливать исторические факты и события, преодолевать субъективность и тенденциозность в их изложении, делать вывод и аргументировать собственную позицию на основе анализа имеющейся информации
	Владеет	культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации. общенаучными методами в исторической науке, специальными историческими методами, методами, заимствованными из других наук; приёмами ведения дискуссии и полемики.

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «История» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: Лекционные занятия: Проблемная лекция. Практические занятия: Метод научной дискуссии, Круглый стол



## АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Философия» входит в блок базовой части обязательных дисциплин (Б1.Б.2) учебного плана подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов, в том числе с использованием МАО 10 ч.), практические занятия (18 часов, в том числе с использованием МАО 7 ч.), самостоятельная работа студента (27 часов). Дисциплина реализуется на 1 курсе во 2 семестре.

Философия призвана способствовать созданию у студентов целостного системного представления о мире и месте в нём человека; стимулировать потребности к философским оценкам исторических событий и фактов действительности; расширять эрудицию будущих специалистов и обогащать их духовный мир; помогать формированию личной ответственности и самостоятельности; развивать интерес к фундаментальным знаниям.

**Содержание и особенности построения курса.** Курс философии состоит из двух частей: исторической и теоретической. В ходе освоения историко-философской части студенты знакомятся с процессом смены в истории человечества типов познания, обусловленных спецификой культуры отдельных стран и исторических эпох, его закономерностями и перспективами. Теоретический раздел включает в себя основные проблемы бытия, познания, человека, культуры и общества, рассматриваемые как в рефлексивном, так и в ценностном планах.

**Связь курса с другими дисциплинами.** Дисциплина «Философия» логически и содержательно связана с такими курсами как «Правоведение», «История», «Русский язык и культура речи».

**Цель** – формировать научно-философское мировоззрение студентов на основе усвоения ими знаний в области истории философии и изучения

основных проблем философии; развивать философское мышление – способность мыслить самостоятельно, владеть современными методами анализа научных фактов и явлений общественной жизни, уметь делать выводы и обобщения.

**Задачи:**

1. Овладеть культурой мышления, способностью в письменной и устной речи правильно и убедительно оформлять результаты мыслительной деятельности.

2. Стремиться к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства.

3. Сформировать способность научно анализировать социально-значимые проблемы и процессы, умение использовать основные положения и методы гуманитарных, социальных и экономических наук в различных видах профессиональной и социальной деятельности.

4. Приобретать новые знания, используя современные образовательные и информационные технологии.

5. Вырабатывать способность использовать знание и понимание проблем человека в современном мире, ценностей мировой и российской культуры, развитие навыков межкультурного диалога.

6. Воспитывать толерантное отношение расовым, национальным, религиозным различиям людей.

Для успешного изучения дисциплины «Философия» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

– умение выражать мысль устно и письменно в соответствии с грамматическими, семантическими и культурными нормами русского языка.

– владение основным тезаурусом обществоведческих дисциплин.

В результате изучения данной дисциплины у студентов формируются следующие общекультурные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-1 способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	Знает	историю развития основных направлений человеческой мысли.
	Умеет	владеть навыками участия в научных дискуссиях, выступать с сообщениями и докладами, устного, письменного и виртуального (размещение в информационных сетях) представления материалов собственного исследования.
	Владеет	культурой мышления; способностью к восприятию, анализу, обобщению информации, постановке целей и выбору путей их достижения.
ОК-8 способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	Знает	Основные понятия и концепции философии, историю развития основных направлений человеческой мысли.
	Умеет	Проводить философское исследование в соответствии с поставленной целью и задачами, определять логику проведения научного исследования относительно оценки собственной деятельности
	Владеет	Инструментами и методами проведения научных философских исследований

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Философия» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения:

Лекционные занятия

1. Лекция-конференция.
2. Лекция-дискуссия.

Практические занятия

1. Метод научной дискуссии.
2. Конференция, или круглый стол.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Иностранный язык»**

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация  
общественного питания»  
Образовательная программа «Технология продукции и организация  
общественного питания»

Рабочая программа дисциплины «Иностранный язык» разработана для бакалавров заочной формы обучения, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению и положением о рабочих программах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 30.03.2013 № 30-12-1899).

Дисциплина входит в обязательную часть учебного плана по направлению «Технология продукции и организация общественного питания» и является обязательным курсом. Трудоемкость составляет 8 зачётных единиц и 288 академических часа. Обучение осуществляется на 1 и 2 курсах программы бакалавриата. Формы промежуточной аттестации: на 1 курсе – зачет, на 2- экзамен.

Дисциплина «Иностранный язык» логически и содержательно связана с такими курсами, как «История», «Философия», «Русский язык и культура речи» и др. Содержание дисциплины охватывает ряд социально-бытовых тем, направленных на изучение иностранного языка для общих целей (General English).

**Целью курса** является формирование коммуникативной компетенции и овладение механизмами ее использования в ситуациях повседневного общения с представителями других культур, формирование основ

профессионально–ориентированной вторичной языковой личности, готовой к профессиональной межкультурной коммуникации.

В ходе изучения курса решаются следующие **задачи**:

- систематизация имеющихся знаний, умений и навыков по всем видам речевой деятельности;
- повышение исходного уровня владения иностранным языком;
- получение студентами знаний теории и практики владения иностранным языком;
- формирование средствами иностранного языка межкультурной компетенции как важного условия межличностного, межнационального и международного общения;
- умение производить речевое взаимодействие и анализировать информацию на иностранном языке в рамках профессионально-деловой сферы общения,
- формирование учебно-познавательной мотивации и совершенствование умений самообразовательной деятельности по иностранному языку.

Для успешного изучения дисциплины «Иностранный язык» у учащихся должны быть сформированы иноязычные компетенции уровня общего среднего образования (школы):

- способность общаться на иностранном (английском) языке в различных форматах по изученным темам;
- умение писать тексты на иностранном языке по изученным темам, в том числе с демонстрацией творческих способностей;
- наличие устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур и уважительного отношения к ним.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общекультурные компетенции

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК 5	Знает	1. теоретические основы языкового строя английского языка, позволяющие осуществлять межкультурную коммуникацию.

<p>способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</p>		<p>2. «2000+» наиболее употребительных слов и выражений в политической, социальной, экономической, академической, культурной и страноведческой областях знаний.</p> <p>3. традиции, нормы, модели поведения представителей различных стран и культур</p>
	Умеет	<p>1. воспринимать англоязычную речевую информацию на слух, понимать практически весь объем информации в рамках пройденных тем, проявлять значительную языковую догадку при наличии незнакомых слов.</p> <p>2. свободно выражать мысли и поддерживать общение на изученные темы на иностранном языке (английский).</p> <p>3. при чтении на английском языке в рамках изучаемых областей демонстрировать беглость, общее или полное понимание в зависимости от тематики.</p> <p>4. при осуществлении письменной коммуникации на английском языке активно использовать изученные стратегии и технологии, необходимые для различных форматов (межличностный, деловой, академический форматы).</p>
	Владеет	<p>1. опытом межличностной и межкультурной способностью к самоорганизации коммуникации на английском языке в вузе и за пределами вуза (урочной коммуникации, внеурочной, учебной, профессиональной, деловой, социально-бытовой, проектной и т.д.).</p> <p>2. навыками оперативного перехода с русского языка на английский и наоборот, а также оперативного подбора соответствующих языковых эквивалентов или «штампов» при переводе с одного языка на другой язык.</p> <p>3. навыком поиска информации языкового, культурного, профессионального и т.д. характера в различных достоверных источниках (словари, специализированные сайты).</p> <p>4. навыком постоянного чтения и восприятия информации на слух на английском языке в целях самообразования.</p>
<p>ОК 7</p> <p>Способностью к самоорганизации и самообразованию</p>	Знает	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1500-1700 специальных терминов и лексических единиц общего характера;</li> <li>- лексико-грамматические явления характерные для языка специальности и ведения научного исследования;</li> <li>- особенности употребления свободных и устойчивых словосочетаний в профессиональной</li> </ul>

		сфере общения; - о профессиональной этике в разных культурах; - языковой материал на уровне владения иностранным языком B2, - специальную терминологию на иностранном языке, используемую в научных текстах
	Умеет	- вести беседу на профессиональные темы; - понимать диалогическую и монологическую речь в сфере профессиональной коммуникации; - разыгрывать ситуации по предложенной тематике; - самостоятельно формулировать мысли и выстраивать структуру своего выступления в соответствии с коммуникативными потребностями, - читать документацию различного типа;
	Владеет	- навыками всех видов чтения - культурой профессионального и научного общения,

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Иностранный язык» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: *интервью, ролевые игры, дискуссии* (guessing games, jigsaw tasks, questioning activities, ranking exercises, value clarification techniques, problem-solving activities).

## АННОТАЦИЯ

Курс «Иностранный язык» разработан для студентов первого и второго курса по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, реализуемому в ДВФУ по ОС ВО. Трудоемкость дисциплины составляет 8 з.е., 288 часов. Учебным планом предусмотрены практические занятия (144 часа), самостоятельная работа студента (144 часа).

Дисциплина входит в базовую часть блока «Дисциплины (модули)» и является обязательной для изучения (Б1.Б.3).

Дисциплина «Иностранный язык» логически и содержательно связана с такими курсами, как «История», «Философия», «Информатика», и др.

Содержание дисциплины охватывает традиционно выделяемое базовое направление в области изучения иностранного языка «Иностранный язык для общих целей».

Цель: формирование навыков и умений самостоятельного владения иностранным языком с целью достижения успешной коммуникации в ситуациях реального общения.

Задачи:

- повышение уровня разговорного английского языка со среднего уровня (A2) до продвинутого уровня (B1) согласно Европейской системе уровней владения иностранным языком (A, B, C);
- повышение грамотности разговорной речи;
- улучшение навыков понимания разговорной речи на иностранном языке на слух;
- расширение активного словарного запаса, обогащение его фразеологизмами;
- овладение речевым этикетом повседневного общения;
- расширение кругозора о культуре стран изучаемого языка.



Для успешного изучения дисциплины «Иностранный язык» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные иноязычные коммуникативные компетенции:

- речевая компетенция – развитие коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении, письме);

- языковая компетенция – овладение новыми языковыми средствами (фонетическими, орфографическими, лексическими, грамматическими) в соответствии с темами, сферами и ситуациями общения, отобранными для основной школы; освоение знаний о языковых явлениях изучаемого языка, разных способах выражения мысли в родном и изучаемом языке;

- социокультурная компетенция – приобщение учащихся к культуре, традициям и реалиям стран/страны изучаемого иностранного языка в рамках тем, сфер и ситуаций общения, отвечающих опыту, интересам, психологическим особенностям учащихся основной школы на разных ее этапах; формирование умения представлять свою страну, ее культуру в условиях иноязычного межкультурного общения;

- компенсаторная компетенция – развитие умений выходить из положения в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче информации;

- учебно-познавательная компетенция – дальнейшее развитие общих и специальных учебных умений; ознакомление с доступными учащимся способами и приемами самостоятельного изучения языков и культур, в том числе с использованием новых информационных технологий;

- развитие и воспитание понимания у школьников важности изучения иностранного языка в современном мире и потребности пользоваться им как средством общения, познания, самореализации и социальной адаптации; развитие национального самосознания, стремления к взаимопониманию между людьми разных сообществ, толерантного отношения к проявлениям иной культуры.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общекультурные компетенции.

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-7 владение иностранным языком в устной и письменной форме для осуществления межкультурной и иноязычной коммуникации	Знает	общенаучные термины в объеме достаточном для работы с оригинальными научными текстами и текстами профессионального характера
	Умеет	лексически правильно и грамотно, логично и последовательно порождать устные и письменные высказывания в ситуациях межкультурного профессионального общения
	Владеет	навыками подготовленной и неподготовленной устной и письменной речи в ситуациях межкультурного профессионального общения в пределах изученного языкового материала
ОК-12 - способность к коммуникации в устной и письменной форме на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Знает	<ul style="list-style-type: none"> <li>• основные значения изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, фразеологических единиц, идиоматических выражений); основные способы словообразования;</li> <li>• грамматические правила и модели, позволяющие понимать достаточно сложные тексты на иностранном языке и грамотно строить собственную речь (в устной и письменной форме) в разнообразных видовременных формах и в различной модальности;</li> <li>• основные нормы речевого этикета (реплики-клише, наиболее распространенная оценочная лексика), принятые в стране изучаемого языка;</li> <li>• особенности образа жизни, быта, культуры стран изучаемого языка, сходство и различия в традициях своей страны и стран изучаемого языка.</li> </ul>
	Умеет	<p>Говорение</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• общаться в большинстве ситуаций, которые могут возникнуть во время пребывания в стране изучаемого языка без предварительной подготовки; участвовать в диалогах на знакомую или вызывающую интерес тему (диалог);</li> <li>• строить простые связные высказывания о своих личных впечатлениях, событиях, рассказывать о своих мечтах, надеждах и желаниях; кратко обосновать и объяснить свои взгляды и намерения; рассказать историю или изложить сюжет книги или фильма и выразить к этому свое отношение (монолог).</li> </ul>
	Владеет	<ul style="list-style-type: none"> <li>• достаточными языковыми знаниями (фонетическими, орфографическими, лексико-грамматическими), чтобы принять участие в</li> </ul>

		беседе (начать, поддержать и завершить разговор) с некоторым количеством пауз и описательных выражений по знакомым (изученным) ситуациям.
--	--	---

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Иностранный язык» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: работа в паре (pair-share); круглый стол (RoundTable); метод анализа конкретных примеров (Case-Study method).

## АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Экономика» входит в блок базовой части обязательных дисциплин профессионального цикла (Б1.Б.4) учебного плана подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетные единицы, что составляет 72 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 час.), практические занятия (18 час.), самостоятельная работа студентов (36 час.). Дисциплина реализуется на 2 курсе, в 4 семестре.

При изучении дисциплины студенты знакомятся с основными закономерностями развития экономики на микро- и макроуровне, современными социально-экономическими проблемами России, особенностями развития российского предпринимательства, экономическими законами и категориями рынка.

Для полноценного усвоения данного курса большое значение имеют знания, умения, навыки и компетенции, приобретенные студентами, на следующих дисциплинах «Философия», «История», «Математика».

Для успешного освоения дисциплины студенты должны знать:

- суть экономических отношений в обществе;
- тенденции развития мировой экономики;
- суть экономической политики правительства и иметь четкое представление об источниках государственных расходов.

Иметь навыки:

- библиографического поиска с использованием современных технологий;
- проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции с использованием пакетов прикладных программ Excel.

**Целью** изучения дисциплины «Экономика» является создание базы теоретических знаний, практических навыков в области экономики, необхо-

димую современному специалисту высшей квалификации для эффективного решения профессиональных задач.

**Задачи дисциплины:**

- формирование у студентов целостного представления о механизмах функционирования и развития современной рыночной экономики, как на микро, так и на макроуровне.

- овладение понятийным аппаратом экономической теории, для более полного и точного понимания сути происходящих процессов.

- формирование навыков анализа функционирования национального хозяйства, основных макроэкономических рынков, взаимосвязей между экономическими агентами в хозяйстве страны.

- изучение законов функционирования рынка. поведение потребителей и фирм в разных рыночных условиях, как основы последующего успешного ведения бизнеса.

- знакомство с основными проблемами функционирования современной рыночной экономики и методами государственной экономической политики.

- изучение специфики функционирования мировой экономики в её социально-экономических аспектах, для более полного понимания места и перспектив России.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общекультурные компетенции

<b>Код и формулировка компетенции</b>	<b>Этапы формирования компетенции</b>	
ОК-2 готовность интегрироваться в научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное	Знает	<ul style="list-style-type: none"><li>- терминологию, основные понятия и определения;</li><li>- знать типы экономических систем, понимать суть экономических моделей;</li><li>- и уметь разделять микро- и макроэкономические проблемы;</li><li>- основные экономические институты и объяснять принципы их функционирования;</li></ul>

пространство России и АТР		<ul style="list-style-type: none"> <li>- элементы традиционной, централизованной (командной) и рыночной систем в смешанной экономике;</li> <li>- характерные признаки переходной экономики; понимать суть и приводить примеры либерализации, структурных и институциональных преобразований;</li> <li>- основные понятия и модели неоклассической и институциональной микроэкономической теории, макроэкономики и мировой экономики;</li> <li>- основные макроэкономические показатели и принципы их расчета.</li> </ul>
	Умеет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории;</li> <li>- использовать полученные знания при освоении учебного материала последующих дисциплин;</li> <li>- различать элементы экономического анализа и экономической политики;</li> <li>- анализировать в общих чертах основные экономические события в своей стране и за ее пределами, находить и использовать информацию, необходимую для ориентирования в основных текущих проблемах экономики;</li> <li>- анализировать деятельность субъектов экономики в конкретных экономических условиях и давать практические рекомендации;</li> <li>- осуществлять подготовку исходных данных для проведения анализа данной социально-экономической ситуации в городе, регионе, стране;</li> <li>- проводить анализ отрасли (рынка), используя экономические модели;</li> <li>- использовать экономический инструментарий для анализа внешней и внутренней среды бизнеса (организации);</li> </ul>
	Владеет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками целостного подхода к экономическому анализу проблем общества;</li> <li>- методами работы с научной, учебной, методической литературой и экономическими нормативно-правовыми актами;</li> <li>- экономическими методами анализа поведения</li> </ul>

		потребителей, производителей, собственников ресурсов и государства.
ОК-4 способность творчески воспринимать и использовать достижения науки, техники в профессиональной сфере в соответствии с потребностями регионального и мирового рынка труда	Знает	понятия и значение мотивации и стимулирования персонала предприятия питания, способы их осуществления, условия применения различных мотивационных мер
	Умеет	обосновать и разработать рекомендации по мотивации и стимулированию персонала предприятия питания, оценить их возможный экономический эффект
	Владеет	навыками выбора, обоснования и внедрения наиболее экономически и социально эффективных мероприятий по мотивации и стимулированию персонала предприятия питания, прогнозирования их экономической эффективности
ОК-10 способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	Знает	основные понятия, показатели в области ассортимента, продаж и товародвижения на предприятии общественного питания, в том числе объём выпуска и продаж, структуру продаж, показатели, характеризующие продажи, ассортимент и товародвижение
	Умеет	обосновать и разработать ассортимент продукции собственного производства и покупных товаров, анализировать результаты продаж, разработать рекомендации по повышению продаж, совершенствовать процессы товародвижения и логистики на предприятии питания
	Владеет	навыками обоснования и выбора наилучшего ассортимента, эффективного управления продажами, товародвижением и логистикой на предприятии питания, обеспечивающего улучшение экономических показателей его деятельности
ПК- 16 способность проводить мониторинг и анализировать результаты фи-	Знает	основные показатели, характеризующие состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, способы их расчёта, оценки и принятия решений по результатам оценки
	Умеет	отбирать, рассчитывать и анализировать основные показатели, характеризующие состояние и результаты финансо-

финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля		во-хозяйственной деятельности предприятий питания, по результатам оценки и контроля показателей делать выводы и принимать решения
	Владеет	методами и приёмами отбора, расчёта и анализа основных показателей, характеризующих состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, навыками обоснования выводов и принятия наиболее эффективных решений по результатам оценки и контроля показателей
ПК-34 готовность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	Знает	основы организации предприятий питания различного типа
	Умеет	осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания
	Владеет	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «История Отечества» применяются следующие методы активного обучения:

1. Лекционные занятия:
  - проблемная лекция,
2. Практические занятия:
  - занятие-дискуссия.



## АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Менеджмент» является дисциплиной базовой части Блока 1 (Б1.Б.13) учебного плана подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». реализуемого в соответствии с ФГОС ВО.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа. Учебным планом предусмотрены лекции (18 часов), практические занятия (18 часов) и самостоятельная работа студента (36 часов). Дисциплина реализуется на 1 курсе во 2 семестре.

Дисциплина «Менеджмент» является интегрирующей дисциплиной и логически, а также содержательно-методически взаимосвязана с дисциплинами История, Философия, Правоведение, Информатика, Экономика.

**Целью** изучения дисциплины является формирование комплекса знаний, умений и навыков управления инновационной деятельностью предприятия или подразделения; сформировать у студентов теоретические знания и практические навыки по вопросам организации и осуществления инновационной деятельности.

### **Задачи:**

- дать целостное представление студентам о функциях, методах, этапах и направлениях инновационных процессов;
- изложить особенности управления инновационными процессами;
- сформировать навыки разработки, реализации и оценки инновационной стратегии развития организации; -
- дать навыки классификации типов конкурентного инновационного поведения различных организаций, а также продвижения новшеств для инновационных фирм;
- представить основные методологические подходы к количественной и качественной оценке рисков инновационного менеджмента;

– раскрыть комплексный характер совокупности организационных форм, взаимосвязанных друг с другом, обеспечивающих инновационную деятельность во всех сферах народного хозяйства.

Для успешного изучения дисциплины «Основы менеджмента» у обучающихся должны быть сформированы следующие **предварительные компетенции**:

– способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности;

– способность организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие **профессиональные компетенции** (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-3 способность проявлять инициативу и принимать ответственные решения, осознавая ответственность за результаты своей профессиональной деятельности	Знает	управленческие решения с учетом производственных условий
	Умеет	принимать управленческие решения с учетом производственных условий
	Владеет	навыками принятия управленческих решений с учетом производственных условий
ОК-10 способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	Знает	способы и приемы бизнес-планов производства и основы маркетинга
	Умеет	разрабатывать бизнес-планы производства с использованием основ маркетинга
	Владеет	принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга
ОК-13 способность работать в команде, толерантно воспринимая	Знает	способы организации работы небольшого коллектива исполнителей, фонды оплаты труда, затраты на деятельности производственных подразделений

социальные и культурные различия	Умеет	организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений
	Владеет	навыками организации работы небольшого коллектива исполнителей, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений
ПК-12 способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	Знает	нормы организации работы структурного подразделения
	Умеет	организовывать работу структурного подразделения
	Владеет	навыками организации работы структурного подразделения
ПК-31 способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Знает	Вопросы оценки качества предоставляемых организациями услуг по проектированию
	Умеет	Грамотно делать привязку технологического и др. оборудования п.о.п. различного типа
	Владеет	Навыками по подбору современного технологического и др. оборудования на п.о.п. различного типа

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Основы менеджмента» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: дискуссия, проблемный метод, составление интеллект-карт.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины «Маркетинг»**

Учебный курс «Маркетинг» предназначен для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология организации ресторанного дела».

Дисциплина «Маркетинг» включена в состав базовой части блока Б1.Б.7.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (6 часов), практические занятия (8 часов) самостоятельная работа студентов (130 часов). Дисциплина реализуется на 2 курсе.

Дисциплина «Маркетинг» основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения дисциплин «Высшая математика», «Информатика», «Экономика», и позволяет подготовить студентов к освоению ряда таких дисциплин, как «Теоретические основы культуры питания и этикета», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология и дизайн ресторанных блюд», «Проектирование предприятий общественного питания».

Содержание дисциплины состоит из десяти тем и охватывает следующих круг вопросов: социально-экономическая сущность маркетинга: концепции, принципы, инструменты воздействия; маркетинговая среда предприятия как объект исследования; роль маркетинговых исследований для принятия эффективных управленческих решений; целевой маркетинг: от сегментирования к позиционированию; интеграция и координация в маркетинге; товар в комплексе маркетинга; цена в комплексе маркетинга; сбыт в комплексе маркетинга; продвижение в комплексе маркетинга; клиентоориентированность и социальная ответственность компании.

**Цель** – теоретическая и практико-ориентированная подготовка студентов в области маркетинговой деятельности, направленная на формирование системных знаний о содержании, целях, задачах, функциях маркетинга, обеспечивающих работу службы маркетинга на предприятии, а также формированию умений применять методы анализа рынка, методики маркетинговых исследований, стратегического планирования целью эффективного управления предприятием.

**Задачи:**

- сформировать системное представление о процессе формирования маркетинговой информационной системы, методах маркетинговых исследований, особенностях сегментирования целевых рынков, функционирования службы маркетинга;
- сформировать навыки анализа конкурентов различными методиками;
- сформировать навыки организации и проведения маркетинговых исследований;
- сформировать навыки исследования и разработки конкурентных стратегий;
- обучить профессиональным подходам к планированию комплекса маркетинга;
- сформировать исследовательские навыки оформления аналитического отчета.

Для успешного изучения дисциплины «Маркетинг» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность творчески воспринимать и использовать достижения науки, техники в профессиональной сфере в соответствии с потребностями регионального и мирового рынка труда;
- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

- способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	Знает	<ul style="list-style-type: none"> <li>• содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности;</li> </ul>
	Умеет	<ul style="list-style-type: none"> <li>• планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществления деятельности;</li> </ul>
	Владеет	<ul style="list-style-type: none"> <li>• технологиями организации процесса самообразования; приемами целеполагания во временной перспективе, способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности;</li> </ul>
ПК-11 способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	Знает	<ul style="list-style-type: none"> <li>• нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг</li> </ul>
	Умеет	<ul style="list-style-type: none"> <li>• анализировать нормативно-правовую документацию в области продаж продукции производства и услуг</li> </ul>
	Владеет	<ul style="list-style-type: none"> <li>• навыками анализа нормативно-правовой документации области продаж продукции производства и услуг</li> </ul>

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Маркетинг» применяются следующие методы активного / интерактивного обучения: круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты, реферат, кейс-задачи, составление интеллект-карты, лекции пресс-конференции проблемные лекции.

## АННОТАЦИЯ

Рабочая программа дисциплины «Математика» разработана для студентов 1 курса, обучающихся по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология по образовательной программе 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению.

Данная дисциплина (Б1.Б.9) является базовой дисциплиной и входит в базовую часть математического и естественнонаучного цикла.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (54 час), проведение экзаменов (54 часа). Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1,2 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов элементы линейной алгебры, векторы, аналитическая геометрия на плоскости, введение в математический анализ, дифференциальное исчисление функций одного аргумента, неопределенный интеграл, определенный интеграл, дифференциальное исчисление функций нескольких переменных, дифференциальные уравнения, числовые и функциональные ряды, теория вероятностей и математическая статистика.

Дисциплина «Математика» относится к математическому и естественнонаучному циклу дисциплин и имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной образовательной программы. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные при изучении школьного курса математики. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Математика», служат базой для изучения дисциплин профессионального цикла учебного плана, будут использованы при изучении дисциплин: «Экономика», «Экология», «Инженерная энзимология», «Теплотехника» и т.д.

**Целью** освоения дисциплины (модуля) «Математика» являются формирование и конкретизация знаний по основам математики, а также применение математических методов при изучении естественнонаучных и профессиональных дисциплин.

**Задачи** изучения дисциплины:

После освоения материала студент должен иметь представления:

- об основных математических структурах и методах;
- о математическом моделировании.

В результате теоретического изучения дисциплины студент должен знать:

- 1) Элементы линейной алгебры;
- 2) Элементы векторной алгебры;
- 3) Аналитическую геометрию на плоскости;
- 4) Теоремы о пределах;
- 5) О непрерывных функциях;
- 6) О производной функции;
- 7) Неопределенный и определенный интеграл и их свойства;
- 8) Понятие о несобственных интегралах;
- 9) Дифференциальные уравнения;
- 10) Функции нескольких переменных;
- 11) Кратные интегралы;
- 12) Ряды: числовые и степенные;
- 13) Разложение функции в ряд;
- 14) Основные понятия и теоремы случайных событий;
- 15) Теоремы о случайных событиях;
- 16) Понятия и теоремы о законе распределения и числовых характеристиках дискретных и непрерывных случайных величин;
- 17) Методы статистического анализа;
- 18) Методы выборочного, корреляционного и регрессионного анализа, проверки статистических гипотез.

Студент должен знать и уметь использовать:



- основы математического анализа;
- основы алгебры, геометрии, дискретной математики;
- основы теории дифференциальных уравнений и численных методов.

В результате практического изучения дисциплины студент должен овладеть практическими навыками:

- 1) Выполнять операции над матрицами;
- 2) Решать системы  $n$  уравнений с  $n$  неизвестными;
- 3) Делать операции над векторами;
- 4) Исследовать уравнение прямой и кривых 2 порядка по его параметрам;
- 5) Вычислять пределы;
- 6) Находить производные и интегралы;
- 7) Вычислять интегралы всех видов (неопределенные, несобственные, кратные);
- 8) Исследовать функцию и строить ее график;
- 9) Исследовать числовые ряды и область их сходимости;
- 10) Исследовать степенные ряды и область их сходимости;
- 11) Разлагать функцию в ряд и вычислять ее в заданной точке;
- 12) Оперировать случайными событиями. Вычислять характеристики случайных величин.
- 13) Вычислять выборочные точечные и интервальные оценки, строить гистограммы и полигоны частот;
- 14) Строить уравнения линейных и нелинейных регрессий;

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВПО по данному направлению.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-5 способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности	Знает	основные понятия и методы математических и естественнонаучных дисциплин в объеме, необходимом для профессиональной деятельности;
	Умеет	использовать математические и естественнонаучные методы для решения профессиональных проблем;
	Владеет	навыками использования математического аппарата для решения профессиональных задач.
ОК-14 способность к самоорганизации и самообразованию	Знает	основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, способы применения математического анализа и моделирования; основные понятия и методы математического расчета и информационной технологии, в том числе базы данных, пакеты прикладных программ;
	Умеет	использовать основные законы естественнонаучных дисциплин, теоретические и экспериментальные данные, методы математического анализа
	Владеет	навыками естественнонаучных дисциплин, теоретическими и экспериментальными знаниями в профессиональной деятельности; навыками использования современных информационных технологий в своей профессиональной области, в том числе базы данных и пакеты прикладных программ.
ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знает	основные понятия и методы математического расчета и информационной технологии, в том числе базы данных, пакеты прикладных программ;;
	Умеет	; использовать современные технологии в своей профессиональной области, в том числе базы данных и пакеты прикладных программ;
	Владеет	навыками использования современных информационных технологий в своей профессиональной области, в том числе базы данных и пакеты прикладных программ.
ПК-5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и	Знает	технологический процесс в соответствии с регламентом, технические средства для измерения основных технологических процессов, свойств сырья и продукции;
	Умеет	осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать

планировать внедрение инноваций в производство		технические средства для измерения основных параметров технологических процессов;
	Владеет	способностью осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья и продукции;
ПК-29 способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	основные понятия и методы планирования эксперимента, обработки и представления полученных результатов;
	Умеет	владеть методами планирования эксперимента, обработки и представления полученных результатов;
	Владеет	навыками использования методов планирования эксперимента, обработки и представления полученных результатов;

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Математика» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: проблемные лекции, рейтинговая система практических занятий, экспресс-опросы, кросс-опросы, составление план-конспектов дисциплины.

## АННОТАЦИЯ

Курс «Физика» входит в блок Б1.Б 10 и относится к базовой части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.01 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), лабораторные занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (45 часов), зачет и экзамен (27 часов). Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 и 2 семестрах.

Для формирования начального компетентностного профиля обучающегося, предварительно желательно изучение таких дисциплин, как информатика, математика. Сформированные в ходе изучения дисциплины знания, умения и навыки реализуются в таких дисциплинах, как электротехника и электроника, теплотехника, процессы и аппараты биотехнологии, экология, как основа для понимания содержания указанных дисциплин и формирования общей научной картины мира, для постановки опытов, проведения необходимых измерений и обработки их результатов.

**Цель дисциплины:** вооружение студентов знанием физических основ техники и технологии, физическими методами исследований и измерений, создание необходимой базы для изучения дисциплин профессионального цикла, для повышения общей культуры.

***Задачи дисциплины:***

- формирование системы физических понятий;
- формирование основных представлений современной физической картины мира на базе изучения основ важнейших физических теорий;
- ознакомление студентов с важнейшими прикладными аспектами физики;
- ознакомление студентов с гуманитарными аспектами физического знания, формирование основы для повышения общей культуры обучающегося,

его экологического воспитания;

-ознакомление студентов с физическими методами исследования и контроля качества продукции;

- ознакомление студентов с методом моделирования физических явлений, в том числе, с использованием ЭВМ;

- формирование умений по статистической обработке результатов эксперимента, их интерпретации;

- формирование навыков планирования эксперимента и его организации;

- выработка практических навыков работы с измерительными приборами, оценки точности и достоверности полученных результатов.

Для успешного изучения дисциплины «Физика» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать основные физические понятия и основы физических теорий, полученные в курсе физики средней школы для анализа и объяснения процессов в природе и технике;

- способность использовать основы математического анализа и векторной алгебры;

- способность решать простейшие физические задачи аналитическим и графическим методами;

- способность проводить простейшие измерения физических величин;

- владение навыками работы с учебной литературой;

- владение навыками использования простейших измерительных инструментов;

- владение навыками оформления результатов наблюдений, опытов и вычислений.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общекультурные, общепрофессиональные, профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-5 - способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности	Знает	основные тенденции и направления развития научных исследований, техники и технологии в России и странах АТР
	Умеет	определять возможности использования базовых знаний по физике для решения профессиональных задач с учетом потребностей экономики России и региона
	Владеет	приемами анализа системы знаний по физике и физических методов исследования для определения возможностей их применения;
ОК-14 - способность к самоорганизации и самообразованию	Знает	фундаментальные разделы физики в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей физических, химических, биохимических, биотехнологических процессов
	Умеет	использовать базовые знания в области физики для объяснения явлений природы, работы технических устройств и технологических процессов
	Владеет	приемами анализа и систематизации полученной информации, моделирования процессов и явлений для выявления основных закономерностей их протекания
ОПК-1 - способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знает	перспективные направления развития прикладных разделов физики, современные физические методы исследования, приборную базу
	Умеет	анализировать результаты эксперимента, осуществлять статистическую обработку данных, полученных в ходе эксперимента, делать выводы
	Владеет	навыками работы с измерительными приборами и способами представления полученной информации
ПК-29 - способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать	Знает	законы физики, регулирующие протекание биохимических и биотехнологических процессов, физические факторы, влияющие на эти процессы, способы их учета

данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Умеет	использовать базовые знания в области физики для управления процессом производства продуктов питания на основе превращений основных структурных компонентов;
	Владеет	приемами анализа свойств сырья и пищевых продуктов на основе использования фундаментальных знаний в области физики и физических методов

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Физика» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: *лекция беседа, лекции в формате PowerPoint.*

## АННОТАЦИЯ

Курс предназначен для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Школы биомедицины (уровень бакалавриата). Трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 академических часа (лекции 18 часов, практические занятия 18 часов, в том числе с использованием МАО лекции 7, практические 7 часов, самостоятельная работа 36 часов). Дисциплина читается в 1 семестре 1 курса и основывается на общей подготовке студента, только что поступившего в университет. Вместе с тем, данный курс имеет важное значение при формировании дальнейших профессиональных компетенций будущего выпускника и подготовке его к профессиональной деятельности.

Дисциплина тематически связана со знанием основ географии, биологии, химии и физики. Курс формирует базовые представления об экологии как естественно-научной дисциплине, формирует общее представление о действии основных законов и принципов экологии, изучает влияние на организмы и их сообщества экологических факторов разного типа. Курс формирует понимание необходимости применения фундаментального знания при изучении вопросов прикладной экологии, затрагивает темы основных экологических проблем современной цивилизации и путей их решения. В результате изучения курса студент освоит и сможет применять в дальнейшем наиболее важные и распространенные понятия экологической терминологии, будет иметь представление об открытиях и исследованиях авангарда современной экологической науки, а также ознакомится с существующей практикой природопользования и решением экологических проблем на конкретных примерах работы экологов в разных странах Мира. Курс насыщен яркими презентациями, включает фото и видеоматериалы, затрагивающие актуальные острые вопросы и вносит вклад в формирование широкого кругозора будущего выпускника естественно-научной школы. На основе изученного студент



сможет осваивать более углубленно как фундаментальную экологию и ее направления, так и различные прикладные аспекты, в том числе связанные с его будущей профессиональной деятельностью.

Особенность курса – триединство каждого раздела – в контексте каждой темы студент освоит **фундаментальные основы экологии**, включая терминологический аппарат, познакомится с **передовыми достижениями** и узнает о **практике экологов** в странах из разных частей света.

Дисциплина имеет электронную поддержку в виде электронного учебного курса на платформе BlackBoard, на которой размещены все необходимые материалы: лекции, практические задания, материалы для самоподготовки.

Таким образом, **целью** дисциплины является – формирование у студента первокурсника Школы биомедицины базовых представлений об экологии как фундаментальной естественно-научной дисциплине, понимания необходимости применения фундаментального знания при изучении вопросов прикладной экологии, а также представления о научных достижениях в области экологии и практическом решении экологических задач в различных странах Мира.

#### **Задачи:**

- изучение фундаментальных основ экологии: законов и принципов действия экологических факторов на живые организмы, популяции, сообщества и экосистемы;
- знакомство с современными мировыми научными достижениями в области экологии;
- вхождение в актуальную проблематику современного природопользования, формирование понимания необходимости применения фундаментального знания при решении практических задач экологии и знакомство с действующей практикой экологов из разных стран Мира;
- формирование знания основного терминологического аппарата в области экологии и природопользования и способности его применять.

Для успешного изучения дисциплины «Экология» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, об экологических связях в системе «человек-общество-природа»;
- сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;
- владения умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;
- владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;
- сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;
- сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры (Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования от 17 мая 2012 г. №413, изменённый приказом №1645 от 29.12.2014 Минобрнауки России).

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции (элементы компетенций):

<b>Код и формулировка компетенции</b>	<b>Этапы формирования компетенции</b>	
ПК-3 владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной	Знает	Предельно допустимые нормы загрязнения производственных помещений.

безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Умеет	Оценивать экологичность производственных помещений на предприятиях общественного питания
	Владеет	Правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
ПК-4 готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Знает	Правила ведения технологического процесса производства с учетом экологических норм и производства безопасных для здоровья человека продуктов питания
	Умеет	Разрабатывать новые продукты питания с учетом экологических норм и безопасности для здоровья потребителя
	Владеет	Правила ведения технологического процесса производства продуктов питания с учетом экологических норм и безопасности для потребителя
	Знает	Знает принципы экологического нормирования; нормы и принципы охраны труда, законы продвижения на потребительский рынок экологически чистой продукции
ПК-17 способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Умеет	Умеет разработать типовые природоохранные мероприятия, и внедрять экологически чистые технологии в производство;
	Владеет	Владеет теоретическими навыками по экологическому нормированию производства экологически чистых продуктов питания

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Экология» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: лекция-дискуссия, лекция-беседа, проблемная лекция, кейс-метод, аннотирование, он-лайн обучение, электронная поддержка на платформе BlackBoard.

## АННОТАЦИЯ

Курс «Информатики» входит в блок Б1 учебного плана (Б1.Б.12) и относится к ее базовой части направления подготовки бакалаврской программы «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единицы, 72 часов.

**Цель:** овладеть современными средствами компьютерной техники, современным программным обеспечением, связанным с подготовкой и редактированием документов, анализом и хранением данных, поиском информации, коммуникацией (возможностями компьютерной техники, которые рационально использовать для решения задач, связанных с профессиональной деятельностью).

### **Задачи:**

- овладеть системой знаний по информатике и её технологиям;
- приобрести навык выбора информационных технологий для решения конкретной задачи;
- исходя из особенностей информации, оптимизировать её обработку;
- понимать влияние компьютера на эффективность выполнения программ, а также понимать особенности выполнения программ на компьютере.

Для успешного изучения дисциплины «Информатика» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность к самоорганизации и к самообразованию (ОК-14);

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общепрофессиональные и общекультурные компетенции (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-5: способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности	Знает	современные методы и технологии (в том числе информационные)
	Умеет	использовать современные методы и технологии в профессиональной деятельности
	Владеет	современными методами и технологиями
ОПК-1: способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знает	информационные, компьютерные и сетевые технологии
	Умеет	осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате
	Владеет	информационными, компьютерными и сетевыми технологиями
ПК-2: владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Знает	современные информационные технологии
	Умеет	управлять информацией с использованием прикладных программ
	Владеет	сетевыми компьютерными технологиями, базами данных, пакетами прикладных программ
ПК-17: способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Знает	методы поиска и использования информации
	Умеет	осуществлять поиск, систематизировать и обобщать информацию

	Владеет	методами поиска и использования информации
ПК-34: готовность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	Знает	методы поиска и использования информации
	Умеет	осуществлять поиск, проводить расчеты и систематизировать информацию
	Владеет	методами поиска и использования информации

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Информатика» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения:

- презентации с использованием доски, книг, видео, слайдов, компьютеров и т.п., с последующим обсуждением материалов,
- обратная связь с формированием общего представления об уровне владения знаниями студентов, актуальными для занятия,
- коллективные решения творческих задач, которые требуют от студентов не простого воспроизводства информации, а творчества, поскольку задания содержат большой или меньший элемент вариативности,
- работа в малых группах (дает всем студентам возможность участвовать в работе, практиковать навыки сотрудничества, межличностного общения).

## АННОТАЦИЯ

Курс «Механика» входит в блок Б1.Б.12 и относится к обязательным дисциплинам направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачётные единицы. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Процессы и аппараты пищевых производств», «Технология продукции общественного питания», «Технологическое проектирование предприятий общественного питания», а также практической работы по получаемой специальности.

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения совокупности научно-технических сведений, отражающих весь арсенал технических средств, предназначенных для выполнения технологических процессов механической обработки сырья, приготовления продуктов питания, их транспортировки и реализации. Сюда же относятся некоторые сведения о способах обработки продуктов, конструкционных материалах и др. Настоящая программа предусматривает изучение перечисленного материала не только в процессе лекций, но и при проведении лабораторных занятий.

**Цель** изучения дисциплины «Механика» состоит в освоении основ теории механизмов и машин, теории работы, расчета и конструирования деталей и узлов общего назначения, широко используемых в пищевых машинах и оборудовании, приобретении новых знаний и формировании умений и навыков, необходимых для изучения специальных дисциплин, формирование у студентов навыков производственно-технологической, организационно-управленческой и проектно-конструкторской деятельности.

### **Задачи:**

- изучение общих принципов проектирования и конструирования, построения моделей и алгоритмов расчетов изделий машиностроения по главным критериям работоспособности, необходимых при оценке надежности действующего технологического оборудования условиях эксплуатации, а также в процессе его модернизации или проектировании нового;

- изучение основ проектирования машин и механизмов, рационального выбора типа привода машины и составляющих его узлов, грамотного подхода к эксплуатации механизмов и машин;

- изучение общих принципов расчета типовых изделий машиностроения;

- приобретение навыков проектирования и конструирования, обеспечивающих рациональный выбор материалов, форм, размеров и способов изготовления типовых изделий машиностроения.

Для успешного изучения дисциплины «Механика» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять её в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;
- готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;
- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;
- владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;
- способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).



<b>Код и формулировка компетенции</b>	<b>Этапы формирования компетенции</b>	
ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знает	Основы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных
	Умеет	Представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
	Владеет	Методиками поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных
ОПК 4 готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знает	Основные типы механизмов, основы их структурного анализа, синтеза и область применения. Правила эксплуатации различных видов технологического оборудования
	Умеет	Решать задачи анализа и синтеза простейших механизмов составлять расчетные схемы элементов конструкций, деталей машин. Использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
	Владеет	Методами и приёмами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Навыками участия в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности.
ПК 1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знает	Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Определение, классификацию, назначение, принципы работы деталей машин и механизмов общего назначения.
	Умеет	Осуществлять технологический процесс производства продукции питания с использованием механических средств измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Проектировать в соответствии с техническим заданием конструкции, механизмы и универсальные детали и узлы машин и механизмов.
	Владеет	Техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
ПК 2 владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных	Знает	Современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
	Умеет	Использовать современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования

программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Владеет	Способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области
ПК 5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Знает	Методы расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования. Основы теории расчета и конструирования, выбора материалов деталей машин; направления повышения надежности и долговечности деталей и узлов
	Умеет	Осуществить расчёт производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.
	Владеет	Навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производство. Навыками разработки рабочей, проектной и технической документации, оформления законченных проектно-конструкторских работ.

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Механика» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции.

## АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа» предназначена для студентов 3 курса по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль подготовки «Технология организации ресторанного дела» в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа» входит в базовую часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 72 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (6 часов), лабораторные занятия (4 часа), практические занятия (6 часов), самостоятельная работа студента (52 часа). Дисциплина реализуется на 3 курсе в 6 семестре.

**Цели дисциплины** – Познакомить студентов с классическими химическими и физико-химическими методами качественного и количественного анализа. Дать представление о современных лабораторных методах контроля качества.

**Задачи дисциплины** – Научить производить аналитические расчеты, научить готовить растворы определенной концентрации и pH. Научить пользоваться лабораторной посудой и приборами и производить некоторые лабораторные методы анализа: химический качественный анализ растворов, гравиметрический анализ, кислотно-основное и окислительно-восстановительное титрование, фотоколориметрический анализ, рефрактометрию, полярографический анализ, прямую потенциометрию, потенциометрическое титрование, хроматографический анализ.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общекультурные и профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-3: способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Знает	<p>Основные принципы и методы технологического контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды и методы анализа;</li> <li>- теоретические основы качественного анализа;</li> <li>- методы разделения и концентрирования веществ;</li> <li>- теоретические основы гомогенного и гетерогенного равновесия в растворах;</li> <li>- химические методы количественного анализа;</li> <li>- теоретические основы оптических методов анализа: законы светопоглощения, схемы используемых приборов;</li> <li>- теоретические основы электрохимических методов анализа: теоретические основы хроматографии;</li> </ul> <p>радиационные методы анализа</p>
	Умеет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- производить аналитические расчеты;</li> <li>- пользоваться лабораторной посудой и приборами;</li> <li>- готовить растворы определенной концентрации и рН;</li> <li>- проводить качественный анализ растворов;</li> </ul>
	Владеет	Понятийным аппаратом и навыками исполнения основных химических и физико-химических методов при решении профессиональных задач
ПК-26: способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	Основные принципы составления научных отчетов на основе результатов проводимых экспериментов, методами и средствами статистической обработки экспериментальных данных проведенных исследований
	Умеет	измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций
	Владеет	статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Название» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: активное чтение, эксперимент, дебрифинг, проблемная лекция.

## АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Физическая и коллоидная химия»

Направление подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Образовательная программа: «Технология продукции и организация общественного питания»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Физическая и коллоидная химия» разработан для студентов 2-го курсов по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанных услуг» в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина «Физическая и коллоидная химия» входит в базовую часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (8 час), лабораторные занятия (6 час), практические занятия (6 час), самостоятельная работа студентов (84 час) и контроль (3 час) в 4-м семестре.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных со строением и свойствами растворов и коллоидных систем, основными понятиями и законами аналитической, физической и коллоидной химии, понятием о методах исследования химических и биологических систем, методами отбора, подготовки и проведения физико-химического анализа пищевых объектов, количественного обсчета и интерпретации результатов анализа.

**Цель:** дать студентам базовые знания по аналитической, физической и коллоидной химии, которые способствовали бы усвоению профилирующих дисциплин, пониманию и освоению методов анализа и закладывали бы базис для последующей практической работы; привить навыки выполнения основных операций при проведении физико-химического эксперимента, в том числе аналитического, и обучить правилам обработки его результатов.

### Задачи:

– научить использовать законы термодинамики и термодинамические свойства соединений для определения возможности и направления процессов;

– научить применять законы химической термодинамики для управления химическим и физико-химическим равновесием;

– научить пользоваться законами химической кинетики для повышения скорости основных и блокирования побочных процессов;

– научить использовать свойства различных дисперсных систем и поверхностные явления в пищевых технологиях

– научить пользоваться лабораторной посудой, готовить растворы, пользоваться приборами и выполнять некоторые лабораторные анализы: химический качественный анализ растворов, гравиметрический анализ, кислотно-основное и окислительно-восстановительное титрование, освоить фотометрию, рефрактометрию, хроматографию и потенциометрию; научить производить аналитические расчеты

– научить применять химические, физико-химические и электрохимические методы в целях контроля качества пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Для успешного изучения дисциплины «Аналитическая и физколлоидная химия» у обучающихся должны быть сформированы следующие **предварительные компетенции**:

- способность к самоорганизации и самообразованию;
- владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения;
- знание основных положений, законов и методов физики, химии и математики, владение основами физико-математического аппарата.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие **профессиональные компетенции** (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-3 способностью осуществлять	Знает	Основные принципы и методы технологического контроля пищевого сырья и готовой продукции

технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Умеет	Проводить стандартные испытания сырья и готовой продукции
	Владеет	навыками проведения испытаний соответствующих материалов
ПК-26-:: способность проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты	Знает	основные стандартизованные методики исследования качества сырья и готовой продукции
	Умеет	проводить стандартные и сертификационные испытания сырья и готовой продукции
	Владеет	навыками проведения физико-химических исследований при осуществлении стандартных и сертификационных испытаний сырья и готовой продукции.



## АННОТАЦИЯ

Курс «Технология продукции общественного питания» входит в блок Б1.Б.18 и относится к ее базовой части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 час. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Физико-химические свойства продукции общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Технология производства функциональных продуктов»

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения способов первичной обработки и технологии приготовления всех групп блюд общественного питания.

В программу курса входит изучение технологии приготовления блюд . из разных видов сырья — овощей, круп, мяса и мясопродуктов, рыбы, нерыбных морепродуктов, яиц, творога, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий.

**Цель** дисциплины «Технология продукции общественного питания» является подготовка студентов-бакалавров в области технологии приготовления кулинарной продукции.

Цель дисциплины – это изучение рациональных способов обработки пищевого сырья и технологии приготовления всех категорий блюд и кулинарной продукции.

### **Задачи:**

- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- осуществление контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции питания;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических

производств продукции питания, нового технологического оборудования;

- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия

Для успешного изучения дисциплины «Технология продукции общественного питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

<b>Код и формулировка компетенции</b>	<b>Этапы формирования компетенции</b>	
ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знает	мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
	Умеет	разрабатывать и реализовывать мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
	Владеет	оценками влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и

		рентабельность предприятия
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знает	технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции,
	Умеет	организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
	Владеет	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции,
ПК-6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знает	принципы оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; документооборот по производству на предприятиях питания
	Умеет	организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
	Владеет	Способностью ведения документооборота по производству на предприятии питания, практическим использованием нормативной, технической и технологической документацию

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технология продукции общественного питания» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, лекция-визуализация, имитационная игра, метод интеллект- карт.

## АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Организация и обслуживание на предприятиях общественного питания» входит в блок дисциплин базовой части профессионального цикла (Б1.Б.19).

Дисциплина предназначена для студентов 5 курса направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология организации ресторанного дела».

В программе дисциплины отражены понятия о типе и классе предприятий общественного питания, особенности организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания различного типа.

Материал курса тесно связан с дисциплинами «Технология продуктов общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», практической подготовкой студентов.

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является основой для параллельного изучения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» и выполнения выпускной квалификационной работы.

**Целями** освоения дисциплины Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания являются ознакомление студентов с организацией производства продукции на предприятиях общественного питания различного типа, снабжения и складского хозяйства, труда и рабочих мест, обслуживания потребителей.

### **Задачи:**

1. подготовка к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5)
2. умение организовывать приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции (ПК-13)

3. способность планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-21)
4. готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации (ПК-23)
5. способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-25)

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-5 - готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Знает	Этапы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
	Умеет	Составлять производственные программы для предприятий различного типа
	Владеет	Навыками организации технологического процесса и процесса обслуживания на предприятиях общественного питания различного типа
ПК-13 - способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и	Знает	Рецептуры, технологию и способы оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции
	Умеет	Организовать приготовления на предприятии сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции
	Владеет	Методами и приемами определения безопасности сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов

рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания		
ПК-21 - готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	Знает	Программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству
	Умеет	Планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
	Владеет	Способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству
ПК-23 - способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	Знает	Критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ
	Умеет	Проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
	Владеет	Навыками разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
ПК-25- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Критерии и способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива
	Умеет	Формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе,
	Владеет	Способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» применяются следующие методы обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект-карт.



## АННОТАЦИЯ

Курс по дисциплине «Санитария и гигиена питания», составлен в соответствии с программой дисциплины и предназначен для бакалавров направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиля «Технология организации ресторанного дела», реализуемой в соответствии с ФГОС ВО ДВФУ. Трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы (108 часа). Учебным планом предусмотрены лекционные занятия 4 часа, лабораторные занятия 8 часов и самостоятельная работа студентов 96 часов.

Дисциплина входит в часть блока Б1.Б.20 базовой части обязательных для изучения дисциплин. Форма подготовки очная.

Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Безопасность жизнедеятельности», «Проектирование предприятий общественного питания», «Питание как часть общенациональной культуры народов мира», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Образовательная программа курса направлена на формирование у студентов системы знаний о санитарии и гигиены питания, значении ее для своей специальности;

В программу курса входит изучение основных направлений санитарной безопасности, санитарии и гигиены питания на предприятиях общественного питания.

Целью дисциплины «Санитария и гигиена питания» является ознакомление бакалавров с основными областями санитарной безопасности, методами, практическом значении для данного направления подготовки усвоение теоретических знаний студентами и овладении ими практических навыков по предмету.



Задачи дисциплины: формирование у студентов бакалавров системы знаний о санитарии, микробиологии, значимости этих направлений в сфере производства пищевых продуктов и торговли продовольственными товарами, обеспечение безопасности продуктов питания, создания новых лечебно-профилактических продуктов питания.

Для успешного изучения дисциплины «Санитария и гигиена питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции:

ОК-9 – способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;

ПК-3 – владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;

ПК-4 – готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;

ПК-8 – способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;

ПК-9 - готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-9 готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Знает	основы безопасности жизнедеятельности, последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов
	Умеет	использовать методы исследования устойчивости функционирования производственных объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях. Иметь социокультурную направленность личности в контексте формирования здоровьесберегающей среды
	Владеет	Умениями и навыками адаптации в стрессовых ситуациях. Владеть средствами и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов
ПК-3 – владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Знает	основные конструкции и принципы работы и обслуживания основного и вспомогательного оборудования, важнейших биотехнологических производств с учетом экологических последствий их применения
	Умеет	выбирать вспомогательное оборудование для подготовительных и заключительных операций пищевых производств; производить конструктивный расчет оборудования; выбирать технологический режим процессов с учетом экологических последствий их применения
	Владеет	навыками конструирования и расчёта основных параметров биотехнологических процессов и оборудования, использования методов очистки и стерилизации предметов на пищевых производствах с учетом экологических последствий их применения
ПК-4 готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;	Знает	требования международных стандартов и норм в области технологии общественного питания
	Умеет	оценивать значение антропогенного воздействия на окружающую среду; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу; правильно выбирать технологическое оборудование и выполнять расчеты основных технологических процессов производства продукции питания
	Владеет	рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания

выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения		
ПК-8 способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	Знает	здоровье сберегающие технологии и правила безопасности труда на предприятии
	Умеет	обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания
	Владеет	методами анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
ПК-9 готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	Знает	безопасности жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	Умеет	устанавливать требования и приоритеты к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях; проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям
	Владеет	методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Санитария и гигиена питания» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: круглый стол, игровое производственное проектирование, активное чтение, case study.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания»**

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» входит в блок Б1.Б 21 и относится к ее базовой части. Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часов.

Образовательная программа курса охватывает круг вопросов связанных с проектированием предприятий общественного питания различных типов. В курс дисциплины входят вопросы, касающиеся общих положений проектирования предприятий общественного питания, основных нормативов расчета и принципов размещения предприятий общественного питания, разработки производственной программы для заготовочных предприятий, разработки производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье, использования вычислительной техники в расчетах, технологических расчетов и подбора оборудования, планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным значением, объемно-планировочных решений предприятий общественного питания.

**Цель** дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» является подготовка студентов-бакалавров в области общих положений проектирования предприятий общественного питания, основных нормативов расчета и принципов размещения предприятий общественного питания, разработки производственной программы для заготовочных предприятий, разработки производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье, использования вычислительной техники в расчетах, технологических расчетов и подбора оборудования, планировочных

решений помещений в соответствии с их функциональным значением, объемно-планировочных решений предприятий общественного питания.

**Задачи:**

- изучение типов предприятий общественного питания;
- изучение основных нормативов расчета сети предприятий общественного питания и принципы их размещения;
- приобретение навыков технологических расчетов для различных типов предприятий общественного питания;
- приобретение навыков проектирования функциональных групп помещений и предприятий общественного питания в целом;
- приобретение навыков реконструкции предприятий общественного питания.

Для успешного изучения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-17 способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Знает	Вопросы организации ресурсосберегающих производств на п.о.п. различного типа
	Умеет	Оперативно планировать и обеспечивать надежность технологических процессов производства продукции общественного питания
	Владеет	Способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов п.о.п. различного типа
ПК-18 - готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Знает	Основы безопасности жизнедеятельна на п.о.п. различного типа
	Умеет	Пользоваться СНиП на п.о.п. различного типа
	Владеет	Навыками по применению строительных норм на п.о.п. различного типа
ПК-27 – способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Знает	Вопросы оценки качества предоставляемых организациями услуг по проектированию
	Умеет	Грамотно делать привязку технологического и др. оборудования п.о.п. различного типа
	Владеет	Навыками по подбору современного технологического и др. оборудования на п.о.п. различного типа
ПК -28 готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического	Знает	Основы проектирования на п.о.п. различного типа
	Умеет	осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса
	Владеет	Навыками чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)

оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)		
ПК – 29 готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Знает	Основы ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования
	Умеет	оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
	Владеет	Навыками по оценке стадий готовности проектов п.о.п. различного типа

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции.

## АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» входит в блок Б1.Б.22 и относится к базовой части направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа). Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (4 часа), практические занятия (6 часов), самостоятельная работа студента (62 часов). Дисциплина реализуется на 4 курсе.

**Целью** изучения дисциплины является формирование у студентов представления о неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности с требованиями к безопасности и защищенности человека в производственных условиях, что гарантирует сохранение работоспособности и здоровья человека, обеспечивает адекватное поведение в экстремальных условиях.

### **Задачи дисциплины:**

- формирование у студентов системы знаний в области безопасности жизнедеятельности;
- изучение видов вредных производственных факторов, воздействующих на работающего в процессе деятельности;
- изучение принципов, методов и средств обеспечения безопасности;
- изучение нормативных требований к условиям труда;
- изучение методов оценки условий по степени вредности и опасности;
- формирование у обучающихся профессиональных навыков по оценке среды обитания и разработке научно-обоснованных защитных мероприятий, направленных на предупреждение профессиональных



заболеваний, травматизма, аварийности и снижение техногенного и антропогенного воздействия на биосферу.

В результате изучения данной дисциплины у студентов формируются следующие **общекультурные** компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Знает	приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
	Умеет	оказать необходимую первую медицинскую помощь в условиях чрезвычайных ситуаций
	Владеет	приемами первой помощи, методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знает	правила эксплуатации различные видов технологического оборудования
	Умеет	определять технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
	Владеет	методами и приёмами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
ПК-3 владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Знает	основные конструкции и принципы работы и обслуживания основного и вспомогательного оборудования важнейших биотехнологических производств с учетом экологических последствий их применения
	Умеет	выбирать ферментационное и вспомогательное оборудование для подготовительных и заключительных операций микробиологических производств; производить конструктивный расчет оборудования; выбирать технологический режим процессов с учетом экологических последствий их применения
	Владеет	навыками конструирования и расчета основных параметров биотехнологических процессов и

		оборудования, использования методов расчета, очистки и стерилизации воздуха, стерилизации питательных сред с учетом экологических последствий их применения
ПК-9 готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	Знает	безопасности жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	Умеет	устанавливать требования и приоритеты к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях; проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям
	Владеет	методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания
ПК-18 готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Знает	меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
	Умеет	выбирать рациональные способы защиты и порядок действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях
	Владеет	навыками действий в чрезвычайных ситуациях, рациональными способами защиты коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории)

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемная лекция, лекция-беседа, лекция-пресс-конференция, лекция-дискуссия.

## АННОТАЦИЯ

В соответствии с ФГОС ВПО по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» включена в базовую часть профессионального цикла.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (4 час.), лабораторные работы (8 час.), самостоятельная работа студента (96 час). Дисциплина реализуется на 3 курсе.

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» связана с такими дисциплинами как «Основы общей и пищевой химии», «Физико-химические свойства и методы анализа пищевых систем», «Пищевая микробиология», «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания», «Безопасность жизнедеятельности».

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

основные понятия, классификация и ассортимент; факторы, формирующие качество, требования к качеству, в т.ч. и безопасности; идентифицирующие признаки продовольственных товаров; оценка качества: дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения; методы оценки качества; особенности упаковки и маркировки товаров; хранение: условия, сроки и способы; процессы при хранении, виды потерь; транспортирование; влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери товаров.

**Цель** – дать студентам необходимые для практической работы знания в области классификации, ассортимента, потребительских свойств, оценки качества и безопасности продовольственных товаров на всех этапах их жизненного цикла, которые помогут будущему специалисту в решении вопросов, связанных с их профессиональной деятельностью.

### **Задачи:**

- дать характеристику ассортимента, потребительских свойств и показателей качества и безопасности продовольственных товаров;
- сформировать умение использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции;
- сформировать умение выявлять причины возникновения товарных потерь продовольственных товаров, разрабатывать способы их снижения;
- способствовать развитию навыков организации и осуществления контроля за соблюдением требований, предъявляемых к маркировке, упаковке, показателям качества, условиям и срокам хранения, транспортированию и реализации продовольственных товаров;

Для успешного изучения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность проявлять инициативу и принимать ответственные решения, осознавая ответственность за результаты своей профессиональной деятельности;
- способность к самоорганизации и самообразованию;
- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций):

<b>Код и формулировка компетенции</b>	<b>Этапы формирования компетенции</b>	
ПК 6 -способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знает	нормативные и технические документы, необходимые для идентификации продовольственных товаров

	Умеет	использовать нормативные и технические документы
	Владеет	способностью идентифицировать продовольственные товары
ПК-10 способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	Знает	Классификацию, ассортимент пищевую ценность продовольственных товаров
	Умеет	ставить задачи отделу продаж по ассортименту продукции производства
	Владеет	способностью определять цели отделу продаж по ассортименту продукции производства
ПК-15 способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Знает	информацию в области развития потребительского рынка
	Умеет	осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка
	Владеет	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: метод ситуационного анализа (ситуационные задачи), реферат, кроссворд.

## АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» включена в состав вариативной части дисциплин Б1.Б.24 цикла основной образовательной программы подготовки бакалавров направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет три зачетных единицы (108 академических часов).

Освоение дисциплины осуществляется параллельно и тесно связано с изучением дисциплин: «Физика», «Основы общей и органической химии».

*Целью изучения дисциплины* является усвоение основ теории различных процессов пищевой технологии, принципов устройства и методов проектирования аппаратов и машин, используемых для реализации этих процессов в условиях реального производства с максимальной эффективностью

*Задачи дисциплины:*

- изучение физико-химической сущности основных процессов;
- умение проектировать, создавать и эксплуатировать технологическое оборудование с максимальной эффективностью;
- использование энерго- и ресурсосберегающих технологий;
- внедрение в производство результатов научных исследований.

Для успешного изучения дисциплины «Процессы и аппараты биотехнологии» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способностью к реализации и управлению биотехнологическими процессами;
- способностью участвовать в разработке технологических проектов в составе авторского коллектива;

- готовностью использовать современные системы автоматизированного проектирования.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные элементы компетенции

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знает	сборку, монтаж, регулировку и ремонт узлов и механизмов оборудования, агрегатов, машин, станков и другого электрооборудования промышленных организаций
	Умеет	практический опыт: заполнения технологической документации; работы с измерительными электрическими приборами, средствами измерений, стендами
	Владеет	методами математического описания протекающих процессов в электромагнитных устройствах и интерпретации полученных результатов в результате проведенных экспериментах
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знает	общие теоретические закономерности гидромеханических, тепло-массообменных процессов
	Умеет	применять справочные, расчетные и экспериментальные данные по теплофизическим свойствам веществ и их изменениям
	Владеет	навыками работы со справочной и технической литературой
ПК-5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Знает	назначение, область применения, классификацию современных аппаратов в отдельных технологических процессах технологии
	Умеет	выбирать оптимальные технологические режимы и наиболее рациональные типы аппаратов
	Владеет	методами простых расчетов параметров технологических процессов и оборудования
ПК-17 способностью организовать ресурсосберегающее	Знает	Вопросы организации ресурсосберегающих производств на п.о.п. различного типа

производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Умеет	Оперативно планировать и обеспечивать надежность технологических процессов производства продукции общественного питания
	Владеет	Способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов п.о.п. различного типа
ПК-29 готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Знает	научные основы протекания технологических процессов
	Умеет	выбирать и проектировать отдельные аппараты в технологической линии, а также подтверждать расчетами правильность выбранного решения
	Владеет	методами расчетов нестационарных технологических процессов и прочностных расчетов соответствующих аппаратов

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Процессы и аппараты биотехнологии» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения:

- проблемные лекции;
- лекции – конференции;
- лекции презентации;
- проектные методики;
- тестовые задания;
- элементы научно-исследовательской работы;
- методы ИТ – применение компьютеров для доступа к Интернет-ресурсам, использование обучающих программ с целью расширения информационного поля, повышения скорости обработки и передачи информации, обеспечения удобства преобразования и структурирования информации для трансформации ее в знание (используются на занятиях в форме электронных презентаций лекций, и т.д.);



- Проблемное обучение – стимулирование студентов к самостоятельной «добыче» знаний, необходимых для решения конкретной проблемы;
- Опережающая самостоятельная работа – изучение студентами нового материала до его изложения преподавателем на лекции и других аудиторных занятиях;
- лабораторные исследования на современном оборудовании ИНИИЦ с дальнейшей интерпретацией полученных данных.

## АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Электротехника и электроника» ведется на 3 курсе для направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация (степень) бакалавр. Входит в базовую часть профессионального (специального) цикла – Б1.Б.26. Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (6 часов), лабораторные работы (8 часов), самостоятельная работа студента (94 часа) (3 ЗЕТ).

**Целью** изучения дисциплины является освоение и приобретение знаний и навыков:

- получать теоретическую подготовку в области электротехники и электроники,
- приобретать практические навыки по сборке и расчету электрических цепей, чтения схем, знакомству с принципами работы измерительных приборов и правилами электробезопасности;
- развивать инженерное мышление, необходимое для изучения специальных дисциплин, связанных с эксплуатацией электротехнического и электронного оборудования;
- самостоятельно приобретать и использовать в практической деятельности новые знания и умения, расширять и углублять свое научное мировоззрение;
- находить творческие решения профессиональных задач, уметь принимать нестандартные решения;
- профессионально эксплуатировать современное оборудование;
- оформлять, представлять и докладывать результаты работы;
- использовать современные и перспективные компьютерные и информационные технологии;
- решать инженерно-технические и экономические задачи с применением средств прикладного программного обеспечения.

### **Задачи:**

- научить устанавливать приоритеты в сфере производства продукции питания;
- научить обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продуктов питания;
- выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

В результате изучения дисциплины студент должен:

#### ***иметь представление:***

- о роли и месте дисциплины в развитии современной техники;
- о перспективах и направлениях ее развития;
- об основных понятиях, определениях и фундаментальных законах, методах анализа электрических, магнитных и электронных цепей;
- о принципах действия, эксплуатационных особенностях и выборе электротехнических устройств и электронных устройств;
- о принципах действия и возможностях применения электроизмерительных приборов и способах измерений электрических величин.

После завершения изучения дисциплины студент должен быть подготовлен к решению следующих задач для осуществления своей профессиональной деятельности:

- методически правильно осуществлять измерения в различных режимах электропотребления и эксплуатацию энергопотребляющего оборудования различного назначения;
- обладать навыками работы с приборами с различными по принципу действия и назначения, осуществляющие инструментальное обследование объектов, имеющих место в технологическом процессе;
- по результатам инструментальных измерений уметь диагностировать и прогнозировать техническое состояние электротехнических устройств.

В результате изучения данной дисциплины у студентов формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знает	современные прикладные задачи электротехники, методы и средства их решения в научно-исследовательской, проектно-конструкторской, производственно-технологической и других видах профессиональной деятельности
	Умеет	применять инновационные технологии для создания энергосберегающих мероприятий, используемых в различных устройствах
	Владеет	способами работы с различными источниками информации; способами и методами решения задач инновационного развития морской техники
ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знает	сборку, монтаж, регулировку и ремонт узлов и механизмов оборудования, агрегатов, машин, станков и другого электрооборудования промышленных организаций
	Умеет	практический опыт: заполнения технологической документации; работы с измерительными электрическими приборами, средствами измерений, стендами
	Владеет	методами математического описания протекающих процессов в электромагнитных устройствах и интерпретации полученных результатов в результате проведенных экспериментах
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знает	задачи электротехники, методы и средства их решения в производственно-технологической и других видах профессиональной деятельности
	Умеет	использовать знания электротехнических законов, методов анализа электрических и электронных устройств; использовать знания принципов действия, конструкций, свойств, областей применения и потенциальных возможностей основных электротехнических и электронных устройств; использовать знания электротехнической терминологии и символики
	Владеет	способностью самостоятельно выполнять исследования современных электротехнических устройств для решения производственных задач с использованием современной материально-технической базы

ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Знает	методы, способы и технические средства управления уровнем потерь электроэнергии в системах электроэнергетики; концепцию управления уровнем потерь электроэнергии в активно-адаптивных сетях
	Умеет	применять современные технологии для создания энергосберегающих мероприятий
	Владеет	навыками реализации путей построения электрической сети с минимальными потерями с применением энергосберегающих технологий для повышения их энергоэффективности; навыками управления уровнем потерь электроэнергии в системах электроэнергетики и их объектах
ПК-5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Знает	проблемы и достижения отечественной и зарубежной электроэнергетики и электротехники
	Умеет	быстро находить и анализировать актуальную информацию в области профессиональной деятельности; творчески воспринимать и использовать углубленные теоретические и практические знания, которые находятся на передовом рубеже науки и техники в области электроэнергетики
	Владеет	способностью к быстрому восприятию новых теоретических и практических знаний в области профессиональной деятельности и навыками принятия самостоятельных решений с их использованием

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Электротехника и электроника» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, малых полемических групп, обсуждение письменных рефератов, имитационная игра.

## АННОТАЦИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины «Теплотехника» разработана в соответствии с требованиями для студентов 3 курса, обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Дисциплина «Теплотехника» входит в базовую часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 108 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (6 часов), лабораторные работы (8 часов), самостоятельная работа студента (58 часов). Дисциплина реализуется на 3 курсе.

**Содержание дисциплины** охватывает следующий круг вопросов:

Основные понятия технической термодинамики. Термодинамические процессы и циклы. Водяной пар, диаграмма водяного пара. Влажный воздух, основные понятия и определения, диаграмма влажного воздуха. Основы теплопередачи (теплопроводность, конвективный теплообмен, тепловое излучение). Теплообменные аппараты.

Дисциплина базируется на знаниях, полученных при изучении следующих курсов: «Математика», «Физика».

**Цель** курса «Теплотехника» – дать студентам глубокие, прочные систематические знания по одному из разделов их подготовки о проблемах, связанных с закономерностями взаимного превращения тепловой и механической энергии, свойствах тел участвующих в этих превращениях, а также о теплообмене в технологических и природных процессах и о методах их решения.

**Задачи дисциплины:**

- формирование знаний о принципах действия приборов теплового контроля;
- изучение принципов энергосбережения и рационального использования тепловых энергоресурсов;

– ознакомление с принципами действия тепловых машин.

Для успешного изучения дисциплины «Теплотехника» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- Способность творчески воспринимать и использовать достижения науки, техники в профессиональной сфере в соответствии с потребностями регионального и мирового рынка труда.

- Способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности.

- Готовностью использовать современные системы автоматизированного проектирования.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общекультурные и профессиональные компетенции.

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знает	Как хранить, обрабатывать и анализировать информацию из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных технологий.
	Умеет	владеть основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией; выполнять расчеты в Excel для обработки данных в форме массивов, матриц, базы данных.
	Владеет	практическим опытом публичного представления научного доклада с применением компьютерной презентации; методикой выполнения типовых расчетов и построения графиков (диаграмм).
ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знает	Основные понятия и законы термодинамики, применяемые к частному случаю взаимного превращения теплоты и работы, а также основы теории тепло- и массообмена.
	Умеет	Применять законы к частным случаям взаимного превращения теплоты и работы.
	Владеет	Методами расчета технологических процессов и аппаратов с использованием законов теплопроводности, конвективного теплообмена, массопереноса.

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знает	Методы решения задач при моделировании процессов тепло- и массопереноса в биотехнологических/ технологических процессах.
	Умеет	Обобщать данные и использовать практические знания для исследования, разработки и реализации технологий в профессиональной деятельности с применением современных систем автоматизированного проектирования.
	Владеет	Навыками использования специализированного программного обеспечения использования специализированного программного обеспечения для расчета, моделирования и оптимизации процессов теплообмена в теплообменных аппаратах при осуществлении технологических процессов в профессиональной деятельности.
ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Знает	Современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
	Умеет	Использовать современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
	Владеет	Способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Теплотехника» применяются методы активного обучения: вопросы от студента к преподавателю или от преподавателя к студенту и индивидуальные задания. В качестве метода интерактивного обучения проводятся обсуждения в группе при проведении лекционных и лабораторных занятий.



## АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Русский язык и культура речи» для направления Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания входит в раздел «Б1.Б.28 – Базовая часть». Учебным планом предусмотрено проведение лекционных занятий (6 часов), практических занятий (10 часов), самостоятельная работа студентов (92 часа). Входя в состав этого раздела, данная дисциплина обнаруживает связь с такими дисциплинами, как «История», «Философия», «Иностранный язык». Освоение данной дисциплины должно предшествовать написанию курсовых и выпускных квалификационных работ, учебной и производственной практикам.

**Цель** освоения дисциплины «Русский язык и культура речи» – формирование современной языковой личности, связанное с повышением коммуникативной компетенции студентов, расширением их общелингвистического кругозора, совершенствованием владения нормами устного и письменного литературного языка, развитием навыков и умений эффективного речевого поведения в различных ситуациях общения.

### **Задачи:**

- привитие студентам владения нормами современного русского литературного языка, теоретических основ культуры речи как совокупности и системы коммуникативных качеств (правильности, чистоты, точности, логичности, уместности, ясности, выразительности и богатства речи);
- раскрытие функционально-стилистического богатства русского литературного языка (специфики элементов всех языковых уровней в научной речи; жанровой дифференциации, отбора языковых средств в публицистическом стиле; языка и стиля инструктивно-методических документов и коммерческой корреспонденции в официально-деловом стиле и др.);

- развитие языкового чутья и оценочного отношения как к своей, так и к чужой речи;
- формирование открытой для общения личности, имеющей высокий рейтинг в системе современных социальных ценностей;
- изучение правил языкового оформления документов различных жанров;

Для успешного изучения дисциплины «Русский язык и культура речи» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции, сформированные в результате обучения в средней общеобразовательной школе:

- знание общих норм орфографии, пунктуации, произношения, морфологической и синтаксической теории;
- навыки работы с текстами различных функциональных стилей.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общекультурные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-5 – способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Знает	место языка в жизни современного общества, особенности функционирования языка как основного средства общения
	Умеет	использовать языковые средства в различных ситуациях общения
	Владеет	навыками использования языковых средств в различных ситуациях общения
ОК-7 – способностью к самоорганизации и самообразованию	Знает	основы речевой культуры и этики общения
	Умеет	дифференцированно использовать языковые средства с учётом ситуации общения при соблюдении этики речевого взаимодействия
	Владеет	навыками бесконфликтного речевого взаимодействия на русском языке

В рамках дисциплины «Русский язык и культура речи» предусмотрено использование следующих методов интерактивного обучения: деловая и/или ролевая игра; круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины «Логика»**

Дисциплина «Логика» является базовой дисциплиной учебных планов, подготовки бакалавров по направлениям 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данным направлениям и положению об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом ректора от 17.04.2012 №12-13-87).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетных единиц, 72 ч. Учебными планами предусмотрены лекционные (6 ч.) и практические (8 ч.) занятия, самостоятельная работа (58 ч.). Дисциплина реализуется на 1 курсе.

Изучение логики способствует формированию правильного мышления и других общекультурных компетенций. В курсе наибольшее внимание уделяется традиционной и символической логике, также прививаются навыки аргументированного и доказательного рассуждения, раскрываются основные тенденции и направления науки о законах мышления, разбираются примеры применения логики в обыденной жизни и профессиональной деятельности.

Курс «Логика» структурно и содержательно связан с такими дисциплинами как «Философия», «Математика», «Риторика и академическое письмо» и учитывает их содержание.

При чтении курса одновременно учитывается его классическое содержание, а также современные методы подачи материала и контроля успеваемости.

**Цель** состоит в овладении студентами культурой рационального мышления, практического применения её законов и правил.

**Задачи:**

1. Овладение студентами логической культурой, устойчивыми навыками точного, непротиворечивого, последовательного и доказательного мышления; приобретение практического умения осуществления различных логических операций, что достигается усвоением основных форм логических понятий и технологий анализа и вывода, а также решением соответствующих задач и упражнений.

2. Развитие у студентов навыков аналитического мышления, включающего способность анализировать логическую правильность и фактическую истинность собственных и других мыслительных актов, умения проводить мыслительные эксперименты, решать вопросы о логической взаимосвязи получаемой информации, об объектах исследования, активно оперировать понятийным логическим аппаратом в ситуациях с заданной или ограниченной информацией.

3. Формирование у студентов навыков ведения полемики. Умение аргументировано излагать свою позицию, подвергать глубокому анализу позицию оппонентов, убедительно отстаивать свою точку зрения, знать уловки споров и методы их нейтрализации – всё это составляет необходимые навыки профессионала в любой области. Овладение «логической компонентой» полемической культуры является наиболее эффективным средством овладения культурой полемики вообще, ибо искусство полемики неотделимо от ораторского мастерства, а логика с момента своего возникновения всегда ориентировалась на запросы риторики.

4. Прикладное использование студентами идей, средств и методов логики. Подобное использование подразумевает умение вскрывать логические ошибки, опровергать необоснованные доводы оппонентов, выдвигать и анализировать различные версии, осуществлять классификации и доказательства, составлять логически коррективные планы мероприятий, уяснять смысл и структуру рассуждений.

Для успешного изучения дисциплины «Логика» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- умение выражать мысль устно и письменно в соответствии с грамматическими, семантическими и культурными нормами русского языка;
- иметь представления о мировом историческом процессе.

В результате изучения данной дисциплины у студентов формируются следующие общекультурные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-12 способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	Знает	об исторических этапах развития рационально-логического мышления в истории человеческой культуры; основные законы формальной логики, правила основных логических операций с понятиями, суждениями, виды и правила умозаключений, виды и правила построения вопросов и ответов, а также гипотез
	Умеет	пользоваться законами и правилами основных логических операций с понятиями, суждениями и умозаключениями в процессе получения, усвоения и обработки учебной информации из различных источников и форм, грамотно строить доказательство и опровержение, делать выводы из имеющихся посылок разными способами; применять правила аргументации в ходе ведения самостоятельной полемики с оппонентом
	Владеет	навыками формально-логического анализа текстов; навыками логического обоснования или опровержения мысли; навыками выявления и исправления логических ошибок, намеренных логических подлогов, логических операций с основными формами мышления
ПК-13 способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных	Знает	об исторических этапах развития рационально-логического мышления в истории человеческой культуры; основные законы формальной логики, правила основных логических операций с понятиями, суждениями, виды и правила умозаключений, виды и правила построения вопросов и ответов, а также гипотез
	Умеет	пользоваться законами и правилами основных логических операций с понятиями, суждениями и умозаключениями в процессе получения, усвоения и обработки учебной информации из различных источников и форм, грамотно строить доказательство и опровержение, делать выводы из имеющихся посылок разными способами; применять правила аргументации в ходе ведения самостоятельной полемики с оппонентом

<p>должностных обязанностей на предприятиях питания</p>	<p>Владеет</p>	<p>навыками формально-логического анализа текстов; навыками логического обоснования или опровержения мысли; навыками выявления и исправления логических ошибок, намеренных логических подлогов, логических операций с основными формами мышления</p>
<p>ПК-20 способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения</p>	<p>Знает</p>	<p>об исторических этапах развития рационально-логического мышления в истории человеческой культуры; основные законы формальной логики, правила основных логических операций с понятиями, суждениями, виды и правила умозаключений, виды и правила построения вопросов и ответов, а также гипотез</p>
	<p>Умеет</p>	<p>пользоваться законами и правилами основных логических операций с понятиями, суждениями и умозаключениями в процессе получения, усвоения и обработки учебной информации из различных источников и форм, грамотно строить доказательство и опровержение, делать выводы из имеющихся посылок разными способами; применять правила аргументации в ходе ведения самостоятельной полемики с оппонентом</p>
	<p>Владеет</p>	<p>навыками формально-логического анализа текстов; навыками логического обоснования или опровержения мысли; навыками выявления и исправления логических ошибок, намеренных логических подлогов, логических операций с основными формами мышления</p>
<p>ПК-29 готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p>	<p>Знает</p>	<p>об исторических этапах развития рационально-логического мышления в истории человеческой культуры; основные законы формальной логики, правила основных логических операций с понятиями, суждениями, виды и правила умозаключений, виды и правила построения вопросов и ответов, а также гипотез</p>
	<p>Умеет</p>	<p>пользоваться законами и правилами основных логических операций с понятиями, суждениями и умозаключениями в процессе получения, усвоения и обработки учебной информации из различных источников и форм, грамотно строить доказательство и опровержение, делать выводы из имеющихся посылок разными способами; применять правила аргументации в ходе ведения самостоятельной полемики с оппонентом</p>
	<p>Владеет</p>	<p>навыками формально-логического анализа текстов; навыками логического обоснования или опровержения мысли; навыками выявления и исправления логических ошибок, намеренных логических подлогов, логических операций с основными формами мышления</p>

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Логика» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения:

**Лекционные занятия**

- лекция-дискуссия;
- проблемная лекция,
- «мозговой штурм»,

**Практические занятия**

- публичное выступление;
- логический анализ текстов;
- решение задач, упражнений, кейсов;
- работа с интернет-тренажером «Логикон».



## **Аннотация учебно-методического комплекса дисциплины**

### **«Деловое общение»**

Учебно-методический комплекс дисциплины «Деловое общение» разработан для студентов 1 курса специальности 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания" заочной формы обучения в соответствии с требованиями ФГОС по данному направлению.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 72 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (6 часов), практические занятия (10 часов) и самостоятельная работа студентов (52 часа), контроль за достижением курса (4 часа).

Изучаемая дисциплина формирует основные компетенции студентов в области основных направлений делового общения.

Содержание курса охватывает следующий круг вопросов: этику делового общения, особенности деловой риторики, необходимые специалистам разных областей. А так же искусство ведения деловых переговоров, которые становятся неотъемлемой частью делового общения. Сегодня всё чаще приходится прибегать к переговорам, поскольку каждый человек хочет участвовать в принятии решений, которые его затрагивают.

Дисциплина «Деловое общение» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Психология управления», «Общая психология» и опирается на их содержание.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую учебную программу дисциплины;
- развернутый план лекции;
- материалы для практических занятий (темы семинаров, задания для практических работ);
  - контрольно-измерительные материалы;
  - список литературы;
  - глоссарий;

Достоинством данного УМКД является содержание практической части курса и разработанные вопросы и задания для самостоятельной работы студентов.

Дисциплина направлена на формирование общекультурных компетенций выпускника:

ОК-5: способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;

ОК-7: способностью к самоорганизации и самообразованию

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-5 способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Знает	Теоретические аспекты коммуникационного процесса, психологию межличностного взаимодействия
	Умеет	Планировать коммуникативный процесс, чувствовать его динамику, потребности другого человека и его эмоциональное состояние.
	Владеет	Навыками ведения коммуникативного процесса и активного слушания, обратной связи и работы с устной и письменной речью, помощи в анализе и принятии решения.
ОК-7 способность к самоорганизации и самообразованию	Знает	Стратегии самоорганизации и самообразования
	Умеет	Организовать процессы самоорганизации и самообразования
	Владеет	Навыками и способностями самоорганизации и самообразования



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
«Дальневосточный федеральный университет»  
(ДВФУ)

**ШКОЛА ИСКУССТВА, КУЛЬТУРЫ И СПОРТА**



«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий кафедрой методики преподавания  
спортивных игр

Дьяконова Т.М.

« 19 » мая 2016 г.

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Физическая культура и спорт**  
**Все направления**  
Все профили  
**Форма подготовки очная**

курс 1 семестр 1  
лекции 2 часа.  
практические занятия 68 час.  
лабораторные работы не предусмотрены  
в том числе с использованием МАО лек.        /пр.        /лаб.        час.  
всего часов аудиторной нагрузки 70 час.  
в том числе с использованием МАО     час.  
самостоятельная работа 2 часа.  
контрольные работы (количество) не предусмотрены  
курсовая работа / курсовой проект не предусмотрены  
зачет 1 семестр

Учебно-методический комплекс составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 г.

Учебно-методический комплекс обсужден на заседании кафедры технологии продукции и организации общественного питания, протокол № 6 от «19» мая 2016 г.

Заведующая кафедрой к.п.н. Т.М.Дьяконова

Составитель (ли): к.п.н., зав.кафедрой Т.М.Дьяконова, ст.преподаватель Бербенец О.А

## АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Физическая культура и спорт»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Образовательная программа: «Технология продукции и организация  
ресторанных услуг»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Физическая культура и спорт» разработан для студентов 1 курса по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанных услуг» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина «Физическая культура и спорт» входит в вариативную часть базового цикла дисциплин учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 72 часа. Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов: общие теоретические аспекты физической культуры, практическое освоение средств (упражнений) из базовых видов двигательной деятельности (легкая атлетика, спортивные игры (волейбол)) для формирования физической культуры личности. Дисциплина «Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания» логически и содержательно связана с таким курсом, как «Элективные курсы по физической культуре и спорту».

Дисциплина направлена на формирование общекультурной компетенции.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

Авторы-составители учебно-методического комплекса

к.п.н., зав.кафедрой Т.М.Дьяконова, ст.преподаватель Бербенец О.А

Заведующая кафедрой Технологии продукции

и организации общественного питания \_\_\_\_\_Л.В. Левочкина



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
«Дальневосточный федеральный университет»  
(ДВФУ)

---

**ШКОЛА ИСКУССТВА, КУЛЬТУРЫ И СПОРТА**



«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий кафедрой методики преподавания  
спортивных игр

Дьяконова Т.М.

« 19 » мая 2016 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Физическая культура и спорт**

**Все направления**

**Все профили**

**Форма подготовки очная**

курс 1 семестр 1

лекции 2 часа.

практические занятия 68 час.

лабораторные работы не предусмотрены

в том числе с использованием МАО лек.        /пр.        /лаб.        час.

всего часов аудиторной нагрузки 70 час.

в том числе с использованием МАО     час.

самостоятельная работа 2 часа.

контрольные работы (количество) не предусмотрены

курсовая работа / курсовой проект не предусмотрены

зачет 1 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 г.

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры технологии продукции и организации общественного питания, протокол № 6 от «19» мая 2016 г.

Заведующая кафедрой к.п.н. Т.М.Дьяконова

Составитель (ли): к.п.н., зав.кафедрой Т.М.Дьяконова, ст.преподаватель Бербенец О.А

**Оборотная сторона титульного листа РПУД**

**I. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:**

Протокол от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  
(подпись) (И.О. Фамилия)

**II. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:**

Протокол от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  
(подпись) (И.О. Фамилия)

## АННОТАЦИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура и спорт», разработана для студентов 1 курса бакалавриата по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанных услуг» в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ.

Дисциплина «Физическая культура и спорт» входит в базовую часть блока «Дисциплины (модули)» учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 академических часа. Учебным планом предусмотрены лекционные (2 часа), практические занятия (68 часов) и самостоятельная работа студента (2 часа). Дисциплина реализуется на I курсе в 1 семестре.

Учебная дисциплина «Физическая культура и спорт» последовательно связана со следующими дисциплинами «Безопасность жизнедеятельности».

Основным содержанием дисциплины «Физическая культура и спорт» является общие теоретические аспекты физической культуры, практическое освоение средств (упражнений) из базовых видов двигательной деятельности (легкая атлетика, спортивные игры (волейбол)) для формирования физической культуры личности.

**Целью** изучения дисциплины является формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

### **Задачи:**

1. Формирование знаний, умений и навыков в реализации средств базовых видов двигательной деятельности (легкая атлетика, спортивные игры (волейбол)), эстетическое и духовное развитие студентов.



2. Развитие физических способностей средствами базовых видов двигательной деятельности для укрепления здоровья и поддержания физической и умственной работоспособности.

3. Воспитание социально-значимых качеств и формирование потребностей в здоровом образе жизни для эффективной профессиональной самореализации.

Для успешного изучения дисциплины «Физическая культура и спорт» у студентов должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- умение использовать основные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
- владение общими методами укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний.

В результате изучения данной дисциплины у студентов формируется следующая общекультурная компетенция:

<b>Код и формулировка компетенции</b>	<b>Этапы формирования компетенции</b>	
ОК-8 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Знает	Общие теоретические аспекты физической культуры, значение физического воспитания в личностном и профессиональном развитии.
	Умеет	Использовать средства и методы физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, повышения работоспособности.
	Владеет	Традиционными формами и видами физкультурной деятельности для поддержания и развития физических способностей и формирования мотивации к двигательной активности.

## **I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА**

### **Тема 1. Основы здорового образа жизни студента. Теоретические и методические основы физической культуры. (2 часа)**

Здоровый образ жизни и его составляющие. Основные положения организации физического воспитания в высшем учебном заведении. Физическая культура и спорт как средство сохранения и укрепления здоровья студентов, их физического и спортивного совершенствования. Техника безопасности на уроках физической культуры.

Средства, методы, формы физической культуры. Основы обучения движениям. Основы совершенствования физических качеств. Общая и специальная физическая подготовка ее цели и задачи.

## **II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА** **Практические занятия (68 часов)**

### *Раздел 1. Легкая атлетика.*

#### **1 семестр (24 часа)**

#### **Занятие 1. Прием контрольных тестов по общефизической подготовленности. (2 часа)**

1. Техника безопасности на уроках физической культуры.
2. Прием контрольных тестов по общефизической подготовленности студентов.

#### **Тема 1. Методика обучения технике бега на короткие и средние дистанции. (10 часов)**

##### **Занятие 2.**

1. Обучение технике низкого, высокого старта.
2. Обучение стартовому разгону.
3. Развитие скорости.

##### **Занятие 3.**

1. Совершенствование техник низкого, высокого старта.
2. Совершенствование стартовому разгону.
3. Развитие координации.

##### **Занятие 4.**

1. Обучение технике финиширования.
2. Совершенствование технику бега в целом с учетом индивидуальных особенностей занимающихся.
3. Развитие быстроты.

##### **Занятие 5.**

1. Обучение технике бега по прямой дистанции.

3. Обучение технике бега по повороту.
4. Развитие координации.

#### **Занятие 6.**

1. Совершенствование техники бега по прямой дистанции.
2. Совершенствование техники бега по повороту.
3. Развитие выносливости.

### **Тема 2. Методика обучения технике эстафетному бегу. (4 часа)**

#### **Занятие 7.**

1. Обучение технике низкого старта с эстафетной палочкой.
2. Обучение технике передачи эстафетной палочки.
3. Развитие скорости.

#### **Занятие 8.**

1. Совершенствование техники передачи эстафетной палочки.
2. Совершенствование техники низкого старта с эстафетной палочкой.
3. Развитие координации.

### **Тема 3. Методика обучения технике прыжков в длину с разбега. (6 часов)**

#### **Занятие 9.**

1. Обучение подготовке к отталкиванию.
2. Обучение технике отталкивания.
3. Развитие прыгучести.

#### **Занятие 10.**

1. Обучение технике полета.
2. Обучение технике приземления.
3. Совершенствование техники отталкивания.
4. Развитие прыгучести.

#### **Занятие 11.**

1. Совершенствование техники полета.
2. Совершенствование прыжка в длину в целом.
3. Развитие координационных способностей.

### **Занятие 12. Тесты по специально-технической подготовленности студентов. (2 часа)**

Прием контрольных тестов по специально-технической подготовленности студентов.

## **Раздел 2. Волейбол (44 часа)**

### **Занятие 1. Техника основных стоек и перемещений. (2 часа)**

1. Техника безопасности на уроках физической культуры.
2. Обучение технике основных стоек в волейболе.
3. Обучение сочетаниям стоек и перемещений в волейболе.
4. Развитие координации.

### **Занятие 2. Техника верхней передачи. (2 часа)**

1. Обучение технике верхней передачи.
2. Закрепление техники основных стоек и перемещений в волейболе.
3. Развитие гибкости.

### **Занятие 3. Техника верхней передачи в прыжке. (2 часа)**

1. Обучение технике верхней передачи в прыжке.
2. Закрепление техники верхней передачи.
3. Развитие силы мышц ног.

### **Занятие 4. Техника верхней передачи за голову. (2 часа)**

1. Обучение технике верхней передачи за голову.
2. Совершенствование техники верхней передачи в прыжке.
3. Развитие выносливости.

### **Занятие 5. Техника нижней передачи. (2 часа)**

1. Обучение технике нижней передачи.
2. Закрепление техники верхней передачи за голову.
3. Развитие силы.

### **Занятие 6. Техника нижней передачи мяча за голову. (2 часа)**

1. Обучение технике нижней передачи мяча за голову.
2. Закрепление техники нижней передачи.
3. Развитие стартовой скорости.

### **Занятие 7. Техника нижней прямой подачи мяча. (2 часа)**

1. Обучение технике нижней прямой подачи мяча.
2. Совершенствование техники нижней передачи мяча за голову.
3. Развитие прыжковых качеств.

### **Занятие 8. Техника верхней прямой подачи мяча. (2 часа)**

1. Обучение технике верхней прямой подачи мяча.
2. Совершенствование техники нижней прямой подачи мяча.
3. Развитие силы мышц плечевого пояса.

### **Занятие 9. Техника приема мяча двумя руками снизу. (2 часа)**

1. Обучение технике приема мяча двумя руками снизу.
2. Совершенствование техники верхней прямой подачи.
3. Развитие специальной выносливости.

**Занятие 10. Техника приема мяча двумя руками снизу в падении. (2 часа)**

1. Обучение технике приема мяча двумя руками снизу в падении.
2. Закрепление техники приема мяча двумя руками снизу.
3. Развитие прыжковой выносливости.

**Занятие 11. Техника нападающего удара. (2 часа)**

1. Обучение технике нападающего удара.
2. Закрепление техники приема мяча двумя руками снизу в падении.
3. Развитие координации.

**Занятие 12. Техника нападающего удара с переводом. (2 часа)**

1. Обучение технике нападающего удара с переводом.
2. Закрепление техники нападающего удара.
3. Развитие гибкости.
4. Учебная игра.

**Занятие 13. Техника нападающего удара игроком задней линии. (2 часа)**

1. Обучение технике нападающего удара игроком задней линии.
2. Совершенствование техники нападающего удара с переводом.
3. Развитие силы мышц ног.

**Занятие 14. Техника блокирования. (2 часа)**

1. Обучение технике блокирования.
2. Совершенствование техники нападающего удара игроком задней линии.
3. Развитие выносливости.

**Занятие 15. Техника группового блокирования. (2 часа)**

1. Обучение технике группового блокирования.
2. Совершенствование техники блокирования.
3. Развитие силы.
4. Учебная игра.

**Занятие 16. Тактика подачи. (2 часа)**

1. Обучение тактике подачи.
2. Закрепление тактики группового блокирования.
3. Развитие стартовой скорости.

**Занятие 17. Тактика передачи. (2 часа)**

1. Обучение тактике верхней передачи.
2. Закрепление тактики подачи.
3. Развитие прыжковых качеств.
4. Учебная игра.

**Занятие 18. Тактика нападающего удара. (2 часа)**

1. Обучение тактике нападающего удара.
2. Совершенствование тактики подачи.
3. Развитие силы мышц плечевого пояса.

**Занятие 19. Групповые тактические действия в нападении. (4 часа)**

1. Обучение тактике групповых действий в нападении.
2. Совершенствование тактики нападающего удара.
3. Развитие специальной выносливости.

**Занятие 20.**

1. Совершенствование тактики групповых действий в нападении.
2. Закрепление тактики нападающего удара.
3. Развитие координации.
4. Учебная игра.

**Занятие 21. Тесты по общефизической подготовленности студентов. (2 часа)**

Прием контрольных тестов по общефизической подготовке студентов.

**Занятие 22. Тесты по специально-технической подготовленности студентов. (2 часа)**

Прием контрольных тестов по специально-технической подготовленности студентов.

### III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Физическая культура и спорт» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

- план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;
- характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;
- требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;
- критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

### IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые модули/разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства - наименование	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	1 семестр	ОК-8	Знает	УО-1 Собеседование	ПР-1 Тест
			Умеет	Тестирование по общей физической подготовленности в начале семестра.	Тестирование по специально-технической подготовленности.
			Владеет	Тестирование по общей физической подготовленности в конце семестра.	

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

## **V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Основная литература**

*(электронные и печатные издания)*

1. Лысова И.А. Физическая культура [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Лысова И.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: Московский гуманитарный университет, 2011.— 161 с.

Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/8625>

2. Питер Дж. Л. Томпсон Введение в теорию тренировки. Официальное руководство ИААФ по обучению легкой атлетике [Электронный ресурс] : . — Электрон. дан. — М. : Человек, 2013. — 192 с.

Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=60612](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=60612)

3. Сахарова Е.В. Физическая культура [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Сахарова Е.В., Дерина Р.А., Харитонов О.И.— Электрон. текстовые данные.— Волгоград, Саратов: Волгоградский институт бизнеса, Вузовское образование, 2013.— 94 с.

Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/11361> — ЭБС «IPRbooks», по паролю

4. Спортивные игры: техника, тактика, методика обучения: учебник для вузов / [Ю. Д. Железняк, Ю. М. Портнов, В. П. Савин и др.]; под ред. Ю. Д. Железняк, Ю. М. Портнова. 6-е изд., стер. Москва: Академия, 2011. 518 с.

Режим доступа: [http://www.studmed.ru/zheleznyak-yud-sportivnye-igry-tehnika-taktika-metodika-obucheniya\\_799a0b423e5.html](http://www.studmed.ru/zheleznyak-yud-sportivnye-igry-tehnika-taktika-metodika-obucheniya_799a0b423e5.html)

5. Физическая культура [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Чертов Н.В.— Электрон. текстовые данные.— Ростов-на-Дону: Южный федеральный университет, 2012.— 118 с.

Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47180> — ЭБС «IPRbooks», по паролю

6. Физическая культура [Электронный ресурс]: учебник/ С.И. Бочкарева [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: Евразийский открытый институт, 2011.— 344 с.

Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/11107>

### **Дополнительная литература**

*(электронные и печатные издания)*

1. Балахничев В.В. Бегай! Прыгай! Метай! Официальное



руководство ИААФ по обучению легкой атлетике [Электронный ресурс] : .  
— Электрон. дан. — М.: Человек, 2013. — 215 с.

Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=60556](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=60556)

2. Барчуков И.С. Физическая культура и физическая подготовка [Электронный ресурс]: учебник/ Барчуков И.С., Назаров Ю.Н., Кикоть В.Я.— Электрон. текстовые данные.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012.— 431 с.

Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15491>

3. Бишаева А.А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учебное пособие для вузов / А.А. Бишаева. – Москва: КноРус, 2013. – 299с.

Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:736407&theme=FEFU>

### **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. Электронно-библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>
2. Спортивные уроки <http://sport-lessons.com/>

### **Перечень информационных технологий и программного обеспечения**

При осуществлении образовательного процесса студентами и профессорско-преподавательским составом используются следующие информационно справочные системы:

1. Научная библиотека ДВФУ - <http://lib.dvfu.ru:8080/search/query?theme=FEFU>
2. ЭБС ДВФУ - <https://www.dvfu.ru/library/electronic-resources/>
3. Электронная библиотека диссертаций РГБ - <http://diss.rsl.ru/>
4. Электронно-библиотечная система IPRbooks - <http://www.iprbookshop.ru/>

## **VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

В учебном процессе высшего учебного заведения выделяют следующие виды учебной работы:

- аудиторная (лекционная и практическая);
- внеаудиторная (самостоятельная).

Лекционное занятие ориентировано на освещение основных тем в разделе курса и призвано систематизировать теоретический материал, заложить научные и методологические основы для дальнейшего формирования практических умений и навыков, выполнения самостоятельной работы студентов. Рабочей программой учебной дисциплины «Физическая культура и спорт» предусмотрено тестирование по теоретическому материалу тест №1 (в Приложении №1).

При помощи лекции на первом занятии, а также теоретического пояснения во время практических занятий, происходит формирование знаний в области теоретических аспектов о занятиях физической культурой, их роль и значение в формировании здорового образа жизни, техники основных двигательных действий.

Наибольший объем аудиторной работы по дисциплине «Физическая культура и спорт» выполняется на практических занятиях (68 часов) под непосредственным руководством преподавателя и по его заданию.

Во время реализации практического курса, студенту предстоит освоить за семестр два раздела: легкая атлетика в объеме 24 часа и спортивные игры (волейбол) в объеме 44 часов.

Рабочей программой учебной дисциплины «Физическая культура и спорт» предусмотрено тестирование по общефизической и специально-технической подготовленности.

К тестированию по общефизической и специально-технической подготовленности допускаются студенты, регулярно посещавшие учебные занятия и получившие необходимую подготовку.

В процессе прохождения курса каждый студент обязан:

- ✓ систематически посещать занятия по физической культуре (практические) в дни и часы, предусмотренные учебным расписанием;
- ✓ повышать свою физическую подготовку;
- ✓ проходить медицинское обследование в установленные сроки.

Для оценки исходного уровня общефизической подготовленности студенты выполняют 2 теста по общефизической подготовленности в начале семестра после прохождения ими медицинского осмотра.

С целью контроля над изменением физической и технической подготовленности студентов в семестре планируется выполнение ими 5 тестов, включая два по общефизической подготовленности и три теста по специально-технической подготовленности таблицы 1,2,3 (в Приложении №2).

Внеаудиторная самостоятельная работа выполняется студентом по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия.

Содержание внеаудиторной самостоятельной работы определяется в соответствии с рекомендуемыми видами заданий, согласно рабочей программы учебной дисциплины. Для внеаудиторной самостоятельной работы могут быть использованы следующие методы:

- *для овладения знаниями*: конспектирование лекции;
- *для закрепления и систематизации знаний*: работа с конспектом лекции, повторная работа над учебным материалом.
- *для формирования умений*: подготовка к тестированию, подготовка к собеседованию.

## **VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Сведения о материально-техническом обеспечении и оснащенности образовательного процесса:

- Универсальный спортивный зал. Напольное покрытие – спортивный линолеум по цементно-бетонной стяжке, разметка – в/б, комплект оборудования для в/б.

- Стадион (включая беговую дорожку). Искусственное покрытие стадиона и беговой дорожки.

Все спортивные сооружения университета сертифицированы и внесены во Всероссийский Реестр Министерства спорта России.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
«Дальневосточный федеральный университет»  
(ДВФУ)

---

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ  
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**  
по дисциплине «Физическая культура и спорт»  
Все направления  
Все профили  
Форма подготовки очная

Владивосток  
2015

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине:

№	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение, час	Форма контроля
1	1 неделя	Подготовка к собеседованию, тестирование	2 часа	УО-1 Собеседование ПР-1 Тест

### **Характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению**

На начальном этапе обучения дисциплине, на основании лекционного материала, во время практических занятий, а также самостоятельно изучая рекомендуемую литературу, студентам необходимо усвоить определения основных терминов и понятий, с которыми предстоит столкнуться в ходе изучения дисциплины.

Для закрепления полученной информации и расширения объема знаний по дисциплине студентам необходимо выполнить задания для самостоятельной работы в соответствии с учебной программой. Результат выполнения самостоятельных заданий проходит в виде собеседования, тестирования.

#### **Виды заданий для самостоятельного выполнения:**

##### **Вопросы для собеседования:**

1. Здоровье человека как ценность и факторы, его определяющие.
2. Здоровый образ жизни и его составляющие.
3. Техника безопасности на уроках физической культуры.
4. Методические принципы физического воспитания.
5. Методы физического воспитания.
6. Основы совершенствования физических качеств.
7. Общая физическая подготовка, ее цели и задачи.
8. Спортивная подготовка, ее цели и задачи.
9. Значение мышечной релаксации.
10. Возможность и условия коррекции физического развития
11. Формы занятий физическими упражнениями.
12. Структура и направленность учебно-тренировочного занятия.

**Тестовое задание**  
**по дисциплине «Физическая культура»**

1. Понятие «Физическая культура» - это:

А) отдельные стороны двигательных способностей человека;  
Б) способ восстановления здоровья человека;  
В) часть общечеловеческой культуры, направленная на разностороннее укрепление и совершенствование организма человека, улучшение его жизнедеятельности посредством применения средств физической культуры;

Г) педагогический процесс, направленный на обучение человека двигательным действиям и воспитание физических качеств.

2. Укажите основную форму физического воспитания в вузе:

А) утренняя гигиеническая гимнастика;  
Б) Спортивные соревнования;  
В) учебные занятия;  
Г) занятия в спортивных секциях.

3. Основным средством физической культуры являются:

А) спортивное оборудование и инвентарь;  
Б) физические упражнения;  
В) гигиенические факторы;  
Г) оздоровительные силы природы.

3. К показателям, характеризующим физическое развитие человека, относятся:

А) показатели телосложения, деятельности функциональных систем организма и развития физических качеств;

Б) спортивные результаты и физическая подготовка;  
В) уровень сформированности двигательных умений и навыков;  
Г) результаты выполнения нормативов и программ.

4. Способность к продолжительной работе без снижения ее эффективности называется:

А) функциональной устойчивостью;  
Б) тренированностью;  
В) выносливостью.

5. Какое из физических качеств при чрезмерном его развитии отрицательно влияет на гибкость?

А) выносливость;  
Б) сила;  
В) быстрота;  
Г) ловкость.

6. К скоростно-силовым упражнениям относятся:

А) отжимания

Б) наклоны

В) прыжки

Г) бег

7. Бег на короткие дистанции развивает:

А) выносливость;

Б) гибкость;

В) быстроту;

Г) силу.

8. Основные задачи общей физической подготовки это:

А) достижение наилучших спортивных результатов;

Б) гармоничное физическое развитие и укрепление индивидуального здоровья.

9. Какие упражнения преимущественно развивают силу?

А) бег на короткие дистанции

Б) подтягивания

В) бег на длинные дистанции

Г) прыжки

10. Назовите вид спорта, преимущественно развивающий силовую выносливость:

А) бег на короткие дистанции

Б) гиревой спорт

В) толкание ядра

Г) прыжки на батуте

11. Какие из показателей имеют существенное значение при оценке воздействия систематических физических нагрузок на организм человека:

А) рост

Б) вес

В) ЧСС

Г) ЖЕЛ

12. Самоконтроль это:

А) раздел медицины, направленный на изучение состояния здоровья занимающихся физическими упражнениями и спортом

В) наблюдения занимающихся ФКиС за состоянием своего здоровья, физическим развитием, физической подготовкой и оценка субъективных и объективных показателей состояния своего организма при помощи простых и доступных методов

13. К объективным показателям самоконтроля относятся:

А) самочувствие

Б) настроение



В) желание тренироваться

Г) масса тела

14. Наиболее важным физическим качеством для здоровья являются:

А) сила

Б) гибкость

В) выносливость

Г) ловкость

15. Почему двигательная активность является обязательной составляющей ЗОЖ?

А) движение стимулирует процессы роста и развития организма

Б) интенсивная физическая тренировка повышает умственную работоспособность

В) гипокинезия влечет за собой различные заболевания

16. Утренняя гигиеническая гимнастика выполняется с целью:

А) развития физических качеств

Б) «вработывания» в предстоящий трудовой (учебный) день

В) формирования двигательных умений

Г) развития физических качеств

17. Какую форму самостоятельных занятий физическими упражнениями следует выбрать для развития силы?

А) УГГ

Б) тренировочное занятие

В) физкультурную паузу

18. Тренировка в целях повышения функциональных возможностей сердечно-сосудистой системы наиболее эффективны при нагрузках, повышающих ЧСС, для студентов, не имеющих отклонения в состоянии здоровья, до:

А) 90 уд/мин

Б) 100-110 уд/мин

В) 130-150 уд/мин

19. Какие упражнения рекомендуется использовать в заключительной части занятия?

А) бег

Б) упражнения на внимание

В) упражнения на расслабление

Г) упражнение на развитие силы

20. Укажите оптимальное количество ОРУ для подготовительной части занятия:

А) 10-12 упражнений

Б) 5-6 упражнений

В)14-15 упражнение

21. Сколько раз в одном занятии может повторяться специальная часть разминки?

А) один раз после общеподготовительной части

Б) в начале и середине основной части

В) каждый раз при переходе к выполнению нового вида физических упражнениями

22. Содержание самостоятельных тренировочных занятий определяется:

А) целями

Б) режимом питания

В) уровнем общей физической подготовленности занимающихся.

### **Критерии оценки тестового задания**

Тестовое задание считается выполненным, если студент ответил правильно не менее чем на 18 вопросов.

### **Критерии оценки результатов самостоятельной работы**

*Критериями оценок результатов внеаудиторной самостоятельной работы студента являются:*

- уровень освоения студентами учебного материала;
- умения студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
«Дальневосточный федеральный университет»  
(ДФУ)

---

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
по дисциплине «Физическая культура и спорт»  
Все направления  
Все профили  
Форма подготовки очная

Владивосток  
2015

**Паспорт  
фонда оценочных средств по дисциплине  
«Физическая культура и спорт»**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-8 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Знает	Общие теоретические аспекты физической культуры, значение физического воспитания в личностном и профессиональном развитии.
	Умеет	Использовать средства и методы физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, повышения работоспособности.
	Владеет	Традиционными формами и видами физкультурной деятельности для поддержания и развития физических способностей и формирования мотивации к двигательной активности

№ п/п	Контролируемые модули/разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства - наименование		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1	1 семестр	ОК-8	Знает	УО-1 Собеседование	ПР-1 Тест
			Умеет	Тестирование по общей физической подготовленности в начале семестра.	Тестирование по специально-технической подготовленности
			Владеет	Тестирование по общей физической подготовленности в конце семестра	

## Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		критерии	показатели
<p>ОК-8 Способность использовать методы и инструменты физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p>	<p>знает (пороговый уровень)</p>	<p>Общие теоретические аспекты физической культуры, значение физического воспитания в личностном и профессиональном развитии.</p>	<p>Знает основные положения по теории и методике физического воспитания; возрастные особенности занимающихся; организацию, содержание и способы самостоятельных занятий по физической культуре.</p>	<p>Способен формулировать основные понятия теории физической культуры, излагать возрастные особенности занимающихся, перечислять средства и методы физического воспитания.</p>
	<p>умеет (продвинутой)</p>	<p>Использовать средства и методы физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, повышения работоспособности.</p>	<p>Умение использовать основные средства и методы (легкой атлетики и волейбола) для индивидуального физического совершенствования.</p>	<p>Способность демонстрировать технику (легкой атлетики и волейбола) без существенных ошибок, целесообразно применять физические упражнения для развития скорости, силы, координации, гибкости, общей выносливости.</p>
	<p>владеет (высокий)</p>	<p>Традиционными формами и видами физкультурной деятельности для поддержания и развития физических способностей и формирования мотивации к двигательной активности.</p>	<p>Основными двигательными действиями (легкой атлетики и волейбола) обеспечивающих сохранение и укрепление индивидуального здоровья.</p>	<p>Способность адекватно оценить уровень физической подготовленности. Способность технически правильно демонстрировать двигательные действия (легкой атлетики и волейбола).</p>

## **Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины**

### **Промежуточная аттестация студентов**

Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Физическая культура» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

По вышеуказанной дисциплине предусмотрена промежуточная аттестация в виде зачета в 1 семестре.

Зачет по дисциплине предусмотрен в форме сдачи теста теоретического материала и контрольных нормативов (тестирование по специально-технической подготовленности).

### **Характеристика зачета**

Для данной дисциплины используются следующие оценочные средства:

- Тест по теоретическому материалу.

Тест не засчитывается, если студент набрал меньше 18 баллов.

- Тестирование по специально-технической подготовленности.

Контрольные нормативы (тестирование по специально-технической подготовленности) не засчитываются, если студент по тестированию получает ниже 1 балла в каждом тесте (таб. 1,2).

### **Оценочные средства для промежуточной аттестации**

#### **Тестовое задание**

#### **по дисциплине «Физическая культура и спорт»**

1. Понятие «Физическая культура» - это:

А) отдельные стороны двигательных способностей человека;

Б) способ восстановления здоровья человека;

В) часть общечеловеческой культуры, направленная на разностороннее укрепление и совершенствование организма человека, улучшение его жизнедеятельности посредством применения средств физической культуры;

Г) педагогический процесс, направленный на обучение человека двигательным действиям и воспитание физических качеств.

2. Укажите основную форму физического воспитания в вузе:

А) утренняя гигиеническая гимнастика;

Б) Спортивные соревнования;

В) учебные занятия;

Г) занятия в спортивных секциях.

3. Основным средством физической культуры являются:

А) спортивное оборудование и инвентарь;

- Б) физические упражнения;
- В) гигиенические факторы;
- Г) оздоровительные силы природы.

3. К показателям, характеризующим физическое развитие человека, относятся:

- А) показатели телосложения, деятельности функциональных систем организма и развития физических качеств;
- Б) спортивные результаты и физическая подготовка;
- В) уровень сформированности двигательных умений и навыков;
- Г) результаты выполнения нормативов и программ.

4. Способность к продолжительной работе без снижения ее эффективности называется:

- А) функциональной устойчивостью;
- Б) тренированностью;
- В) выносливостью.

5. Какое из физических качеств при чрезмерном его развитии отрицательно влияет на гибкость?

- А) выносливость;
- Б) сила;
- В) быстрота;
- Г) ловкость.

6. К скоростно-силовым упражнениям относятся:

- А) отжимания
- Б) наклоны
- В) прыжки
- Г) бег

7. Бег на короткие дистанции развивает:

- А) выносливость;
- Б) гибкость;
- В) быстроту;
- Г) силу.

8. Основные задачи общей физической подготовки это:

- А) достижение наилучших спортивных результатов;
- Б) гармоничное физическое развитие и укрепление индивидуального здоровья.

9. Какие упражнения преимущественно развивают силу?

- А) бег на короткие дистанции
- Б) подтягивания
- В) бег на длинные дистанции
- Г) прыжки

10. Назовите вид спорта, преимущественно развивающий силовую выносливость:

- А) бег на короткие дистанции
- Б) гиревой спорт
- В) толкание ядра
- Г) прыжки на батуте

11. Какие из показателей имеют существенное значение при оценке воздействия систематических физических нагрузок на организм человека:

- А) рост
- Б) вес
- В) ЧСС
- Г) ЖЕЛ

12. Самоконтроль это:

А) раздел медицины, направленный на изучение состояния здоровья занимающихся физическими упражнениями и спортом

Б) наблюдения занимающихся ФКиС за состоянием своего здоровья, физическим развитием, физической подготовкой и оценка субъективных и объективных показателей состояния своего организма при помощи простых и доступных методов

13. К объективным показателям самоконтроля относятся:

- А) самочувствие
- Б) настроение
- В) желание тренироваться
- Г) масса тела

14. Наиболее важным физическим качеством для здоровья являются:

- А) сила
- Б) гибкость
- В) выносливость
- Г) ловкость

15. Почему двигательная активность является обязательной составляющей ЗОЖ?

А) движение стимулирует процессы роста и развития организма

Б) интенсивная физическая тренировка повышает умственную работоспособность

В) гипокинезия влечет за собой различные заболевания

16. Утренняя гигиеническая гимнастика выполняется с целью:

А) развития физических качеств

Б) «вработывания» в предстоящий трудовой (учебный) день

В) формирования двигательных умений

Г) развития физических качеств



17. Какую форму самостоятельных занятий физическими упражнениями следует выбрать для развития силы?

- А) УГГ
- Б) тренировочное занятие
- В) физкультурную паузу

18. Тренировка в целях повышения функциональных возможностей сердечно-сосудистой системы наиболее эффективны при нагрузках, повышающих ЧСС, для студентов, не имеющих отклонения в состоянии здоровья, до:

- А) 90 уд/мин
- Б) 100-110 уд/мин
- В) 130-150 уд/мин

19. Какие упражнения рекомендуется использовать в заключительной части занятия?

- А) бег
- Б) упражнения на внимание
- В) упражнения на расслабление
- Г) упражнение на развитие силы

20. Укажите оптимальное количество ОРУ для подготовительной части занятия:

- А) 10-12 упражнений
- Б) 5-6 упражнений
- В) 14-15 упражнений

21. Сколько раз в одном занятии может повторяться специальная часть разминки?

- А) один раз после общеподготовительной части
- Б) в начале и середине основной части
- В) каждый раз при переходе к выполнению нового вида физических упражнениями

22. Содержание самостоятельных тренировочных занятий определяется:

- А) целями
- Б) режимом питания
- В) уровнем общей физической подготовленности занимающихся.

## Тесты по специально-технической подготовленности студентов

### ЛЕГКАЯ АТЛЕТИКА

Таблица 1

Тесты	Оценка в баллах				
	5	4	3	2	1
<b>Юноши</b>					
1. Бег 100 м, сек	13,2	13,6	14,0	14,3	14,6
2. Бег 1000 м, мин., сек	3,40	3,50	4,00	4,10	4,15
3. Бег 3000 м, мин., сек	12,00	12,35	13,10	13,50	14,30
4. Прыжки в длину с места, см	250	240	230	223	215
5. Прыжки в длину с разбега, см	480	460	435	410	390
<b>Девушки</b>					
1. Бег 100 м, сек	15,7	16,0	17,0	17,9	18,7
2. Бег 1000 м, мин., сек	4,40	4,50	5,00	5,10	5,15
3. Бег 2000 м, мин., сек	10,15	10,50	11,15	11,50	12,15
4. Прыжки в длину с места, см	190	180	168	160	150
5. Прыжки в длину с разбега, см	365	350	325	300	280

### ВОЛЕЙБОЛ

Таблица 2

Тесты	Оценка в баллах				
	5	4	3	2	1
<b>Юноши</b>					
1. Передача над собой двумя руками сверху, без ограничения пространства, но не ниже 1м (кол-во непрерывных передач)	50	45	40	35	25
2. Передача в парах двумя руками сверху на расстоянии 6-7 м (кол-во непрерывных передач)	30	25	20	15	10
3. Передача в парах двумя руками сверху через сетку (кол-во непрерывных передач)	20	18	15	12	10
4. Передачи в стену двумя руками сверху на расстоянии 2-3 м (кол-во непрерывных передач)	15	12	10	8	5
5. Передачи в стену двумя руками снизу на расстоянии 2-3 м (кол-во непрерывных передач)	15	12	10	8	5

6. Передача мяча над собой сверху двумя руками в круге диаметром на менее 2 м, на высоту не ниже 1 м (кол-во непрерывных передач)	25	20	15	10	5
7. Передача мяча над собой двумя руками снизу в круге диаметром 3 м, на высоту не ниже 1 м (кол-во непрерывных передач)	15	12	10	7	5
8. Подача (любым способом). Оценивается попадание в площадку из 10 раз (кол-во раз)	10	9	8	7	6
9. Верхняя прямая подача в правую и левую половины площадки (5+5). Площадка разгорожена гимнастической скамейкой. Попадание в скамейку – 0 очков (кол-во раз)	5	4	3	2	1
10. Верхняя прямая подача по заданию в зоны 1, 6, 5, 4, 2 по 3 попытки в каждую (кол-во попаданий из 15 подач)	15	13	10	8	5
11. Нападающий удар с собственного подброса. Попадание в площадку без нарушения правил из 10 ударов	10	9	8	7	6
<b>Девушки</b>					
1. Передача над собой двумя руками сверху, без ограничения пространства, но не ниже 1м (кол-во непрерывных передач)	40	35	30	25	20
2. Передача в парах двумя руками сверху на расстоянии 6-7 м (кол-во непрерывных передач)	25	20	15	10	5
3. Передача в парах двумя руками сверху через сетку (кол-во непрерывных передач)	20	15	12	10	8
4. Передачи в стену двумя руками сверху на расстоянии 2-3 м (кол-во непрерывных передач)	15	12	10	8	5
5. Передачи в стену двумя руками снизу на расстоянии 2-3 м (кол-во непрерывных передач)	15	12	10	8	5
6. Передача мяча над собой сверху двумя руками в круге диаметром на менее 2 м, на высоту не ниже 1 м (кол-во непрерывных передач)	20	18	15	12	10
7. Передача мяча над собой двумя руками снизу в круге диаметром 3 м, на высоту не ниже 1 м (кол-во непрерывных передач)	15	12	10	7	5

8. Подача (любым способом). Оценивается попадание в площадку из 10 раз (кол-во раз)	9	8	7	6	5
9. Верхняя прямая подача в правую и левую половины площадки (5+5). Площадка разгорожена гимнастической скамейкой. Попадание в скамейку – 0 очков (кол-во раз)	5	4	3	2	1
10. Верхняя прямая подача по заданию в зоны 1, 6, 5, 4, 2 по 3 попытки в каждую (кол-во попаданий из 15 подач)	15	12	10	8	5
11. Нападающий удар с собственного подброса. Попадание в площадку без нарушения правил из 10 ударов	9	8	7	6	5

**Примерное содержание методических рекомендаций,  
определяющих процедуры оценивания результатов освоения  
дисциплины**

**Текущая аттестация студентов.**

Текущая аттестация по дисциплине «Физическая культура и спорт» проводится в форме контрольных мероприятий (*тесты по общефизической подготовленности студентов*) по оцениванию фактических результатов обучения студентов и осуществляется ведущим преподавателем.

Объектами оценивания выступают:

- учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине);
- уровень овладения теоретическими знаниями и практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы.

**Оценочные средства для текущей аттестации  
Тесты общефизической подготовленности студентов**

Таблица 3

Тесты	Оценка в баллах				
	5	4	3	2	1
<b>Юноши</b>					
1. Бег 20 м с высокого старта (с)	3,1	3,2	3,3	3,5	3,8
2. Прыжки в длину с места (см)	250	240	230	220	210

3. Поднимание туловища из положения «лежа на спине» в положение «сидя», руки за головой, ноги закреплены (кол-во раз)	60	50	40	30	20
4. Приседание на одной ноге с опорой о гладкую стенку, стоя на скамейке (кол-во раз)	15	12	10	8	6
5. Сгибание/разгибание рук в упоре лежа на полу (кол-во раз)	40	35	30	25	20
6. Прыжки через скакалку толчком двух ног за 1 минуту (кол-во раз)	140	120	100	80	70
7. Челночный бег, линии волейбольной площадки, старт и финиш на одной и той же лицевой линии (с)	21,5	22,0	22,4	23,0	24,0
<b>Девушки</b>					
1. Бег 20 м с высокого старта (с)	4,0	4,1	4,2	4,5	4,8
2. Прыжки в длину с места (см)	190	180	170	160	150
3. Поднимание туловища из положения «лежа на спине» в положение «сидя», руки за головой, ноги закреплены (кол-во раз)	50	40	30	20	10
4. Приседание на одной ноге с опорой о гладкую стенку, стоя на скамейке (кол-во раз)	12	10	8	6	4
5. Сгибание/разгибание рук в упоре лежа на полу (кол-во раз)	20	17	14	10	6
6. Прыжки через скакалку толчком двух ног за 1 минуту (кол-во раз)	140	130	110	80	70
7. Челночный бег, линии волейбольной площадки, старт и финиш на одной и той же лицевой линии (с)	23,5	24,0	24,8	25,0	27,0

### **Вопросы для собеседования.**

1. Здоровье человека как ценность и факторы, его определяющие.
2. Здоровый образ жизни и его составляющие.
3. Техника безопасности на уроках физической культуры.
4. Методические принципы физического воспитания.
5. Методы физического воспитания.
6. Основы совершенствования физических качеств.
7. Общая физическая подготовка, ее цели и задачи.
8. Спортивная подготовка, ее цели и задачи.
9. Значение мышечной релаксации.
10. Возможность и условия коррекции физического развития.

11. Формы занятий физическими упражнениями.
12. Структура и направленность учебно-тренировочного занятия.

### **Критерии оценивания собеседования.**

При оценке ответа надо учитывать:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Ответ оценивается как «отличный», если студент:

- 1) полно излагает изученный материал, дает правильное определение понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Ответ оценивается как «хороший» ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «отлично», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«Удовлетворительно» ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке теорий;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении сущности вопроса.

Можно считать пороговый уровень недостигнутым, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и теорий, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

Составители: \_\_\_\_\_ Дьяконова Т.М. «\_\_» \_\_\_\_\_ г.  
(подпись)

\_\_\_\_\_ Бербенец О.А. «\_\_» \_\_\_\_\_ г.  
(подпись)

## АННОТАЦИЯ

Курс «Правоведение» входит в блок Б1.Б.32 и относится к ее базовой части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часа. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно взаимосвязана с такими дисциплинами как «Экономика», «История», «Философия».

**Цель изучения курса** «Правоведение» направлено на формирование у студентов неюридических специальностей правовой культуры и правосознания, умение ориентироваться в жизненных и профессиональных ситуациях с позиций закона и права.

### **Задачи дисциплины:**

- формировать устойчивые знания в области права;
- развивать уровень правосознания и правовой культуры студентов;
- развивать способности восприятия и анализа нормативно-правовых актов, в том числе для применения этих знаний в своей профессиональной деятельности;
- формировать и укреплять навыки практического применения норм права.

Для успешного изучения дисциплины «Правоведение» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способностью к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня (ОК-1);
- способностью проявлять инициативу и принимать ответственные решения, осознавая ответственность за результаты своей профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины у студентов формируются следующие общекультурные компетенции:

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-1 способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	Знает	Основные права человека и гражданина в Российской Федерации, нормы российского законодательства
	Умеет	Оперировать правовыми понятиями действующего законодательства в профессиональной деятельности и в различных сферах общественной жизни
	Владеет	Необходимыми навыками применения норм российского законодательства в профессиональной деятельности и в различных сферах общественной жизни
ОК-2 способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции		
ОК-4 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	Знает	Основы законодательной системы Российской Федерации
	Умеет	Использовать нормы российского законодательства
	Владеет	Навыками применения норм российского законодательства в различных сферах жизнедеятельности
ПК-19 владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	Знает	Систему нормативно-правовых актов в Российской Федерации
	Умеет	Использовать нормативно-правовые акты в своей деятельности
	Владеет	Навыками применения нормативно-правовых актов в различных сферах жизнедеятельности

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Правоведение» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемная лекция, лекция-беседа, лекция-пресс-конференция, лекция-дискуссия.



## **Аннотация к рабочей программе дисциплины «Компьютерная графика»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Компьютерная графика» разработана для студентов 2 курса бакалавриата заочной формы обучения по направлению подготовки 09.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», по профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела».

Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 академических часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (6 часов), лабораторные работы (10 часов), самостоятельная работа (128 часа). Дисциплина реализуется на 2 курсе. Вид итогового контроля – зачет.

Учебная дисциплина «Компьютерная графика» Б1.Б.33 входит в базовую часть профессионального цикла ФГОС ВПО.

Программа курса строится на предпосылке, что студенты владеют базовыми знаниями в области информатики и информационных технологий в объеме средней школы и первого курса ВУЗа.

Виды учебной работы включают в себя: лекционный курс, лабораторные работы, самостоятельные работы, выполнение индивидуального задания. Промежуточная аттестация предусматривает выполнение тестовых заданий.

**Цель:** формирование у студентов знаний, умений, навыков и компетенций в области информационных технологий обработки графической информации для дальнейшего использования их в профессиональной деятельности.

нацеленность на теоретические основы представления графической информации в сочетании с практическими методиками обработки растровой и векторной графики, а также использование полученных знаний, умений, навыков и компетенций в профессиональной деятельности.

## Задачи:

- знать теоретические основы представления графических данных, методы и средства компьютерной графики и геометрического моделирования; способы создания и редактирования векторных и растровых изображений; проблемы графических систем;
- уметь использовать на практике программные средства работы с графической информацией для создания и редактирования векторных и растровых изображений;
- владеть практическими методиками обработки растровой и векторной графики в профессиональной деятельности.

Для успешного изучения дисциплины «Компьютерная графика» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные общекультурные и профессиональные компетенции:

ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

Планируемые результаты обучения по данной дисциплине (знания, умения, владения), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы, характеризуют этапы формирования следующих компетенций (общекультурные/ общепрофессиональные/ профессиональные компетенции (элементы компетенций)):

<b>Код и формулировка компетенции</b>	<b>Этапы формирования компетенции</b>	
ПК-17 - способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов	Знает	основные понятия современных графических систем при восприятии информации в области компьютерной графики
	Умеет	использовать стандартные программные средства обработки графической информации при выборе путей достижения поставленной цели в области компьютерной графики
	Владеет	навыками обобщения, анализа, восприятия информации в области компьютерной графики

производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов		
ПК-18 - готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Знает	основные понятия современных графических систем при объяснении информации в области компьютерной графики
	Умеет	использовать стандартные программные средства обработки графической информации
	Владеет	навыками обобщения, анализа, восприятия информации в области компьютерной графики
ПК-27 - способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Знает	основные понятия современных графических систем при восприятии информации в области компьютерной графики
	Умеет	использовать стандартные программные средства обработки графической информации
	Владеет	навыками формулирования задач и определения путей решения их
ПК-28 - готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса,	Знает	теоретические основы представления графических данных, методы и средства компьютерной графики и геометрического моделирования
	Умеет	использовать стандартные программные средства обработки графической информации
	Владеет	методикой применения информационных технологий обработки графической информации в своей повседневной деятельности

проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)		
ПК-29 - готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Знает	типы преобразований и форматы хранения графической информации; достоинства и недостатки современных графических систем
	Умеет	использовать стандартные программные средства обработки графической информации
	Владеет	методикой применения информационных технологий обработки графической информации в своей повседневной деятельности

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Компьютерная графика» на лекциях и лабораторных занятиях применяется проекционная техника, а также следующие методы активного/интерактивного обучения:

- интерактивные лекции;
- лекции-презентации.
- работа с наглядными пособиями, видео- и аудиоматериалами;

- интерактивная форма с подачей материала мультимедийными средствами;
- методы ИТ – применение компьютеров для доступа к Интернет-ресурсам, использование обучающих программ с целью расширения информационного поля, повышения скорости обработки и передачи информации;
- опережающая самостоятельная работа – изучение студентами нового материала до его изложения преподавателем на лекции и других аудиторных занятиях;
- проблемное обучение – стимулирование студентов к самостоятельной «добыче» знаний, необходимых для решения конкретной проблемы;
  - - тестовые задания.

## АННОТАЦИЯ

Курс по дисциплине «Микробиология», составлен в соответствии с программой дисциплины и предназначен для бакалавров направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиля подготовки «Технология организации ресторанного дела», реализуемой в соответствии с ОС ВО ДВФУ. Трудоемкость дисциплины 4 зачетные единицы (144 часа). Учебным планом предусмотрены лекционные занятия 8 часов, лабораторные занятия 10 часов и самостоятельная работа студентов 126 часа.

Дисциплина входит в часть блока Б1.Б.34 базовой части учебного плана обязательных для изучения дисциплин. Форма подготовки заочная.

Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Санитария и гигиена питания», «Безопасность жизнедеятельности», «Безопасность продуктов питания».

Образовательная программа курса направлена на формирование у студентов системы знаний о микроорганизмах, значимости их комбинаций в сфере производства пищевых продуктов, обеспечении безопасности продуктов питания в процессах производства, хранения и реализации.

В программу курса входит изучение исторического развития микробиологии как науки, современных методов, используемых для классификации микроорганизмов, основных видов микроорганизмов, встречающихся в пище, а также методов культивирования и идентификации микроорганизмов, присутствующих в пище или продуктов их жизнедеятельности.

Целью дисциплины «Микробиология» является ознакомление бакалавров с основными областями микробиологии – науке, изучающей мир мельчайших живых существ – микроорганизмов и процессов, вызываемых ими.

В раздел курса входит изучение морфологии микроорганизмов, закономерностей их развития и процессов, которые они вызывают в среде обитания, а также их роль в природе и хозяйственной деятельности человека.

Задачи дисциплины:

- изучение классификации, морфологии, физиологии, экологии и генетики микроорганизмов;
- изучение возбудителей кишечных и респираторных инфекционных заболеваний;
- изучение микрофлоры сырья и готовых пищевых продуктов, ее качественной и количественной динамики в процессах производства, транспортировки, хранения и реализации;
- изучение микроорганизмов – возбудителей, механизмов микробиологической порчи сырья и продуктов питания, а также способов профилактики;
- изучение эпидемического значения сырья и продуктов питания в возникновении различных инфекционных заболеваний человека, меры профилактики;
- изучение микробиологических показателей безопасности сырья и продуктов питания в соответствии с научной документацией (НД) РФ, Таможенного Союза.

Для успешного изучения дисциплины «Микробиология» у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции:

- способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных;
- способность логично верно, аргументированно и ясно строить устную и письменную речь.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Знает	научные основы безопасности пищевых продуктов, представления о микробиологической безопасности сырья, пищевых добавок и готовых пищевых продуктов, применительно к процессам и технологиям пищевых продуктов с учетом специфики направления
	Умеет	использовать в научной деятельности научные основы безопасности пищевых продуктов, определять микробиологическую безопасность сырья, пищевых добавок и готовых пищевых продуктов
	Владеет	методами проведения исследований с использованием теоретических знаний и практических умений в области определения микробиологической безопасности сырья, пищевых добавок и готовых пищевых продуктов
ПК-8 способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	Знает	современные научные достижения в сфере поддержания здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания; возможные риски на предприятии питания и способы их контроля
	Умеет	подбирать условия и проводить выделение и идентификацию групп микроорганизмов
	Владеет	практическими навыками в сфере применения основных процедур работы с объектами микробиологии, санитарии и безопасности труда

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Микробиология» применяется метод активного/интерактивного обучения: проведение деловой игры.



## АННОТАЦИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины «Холодильная техника и технологии» разработана для студентов третьего курса по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, реализуемому в ДВФУ по ФГОС ВО. Трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (8 часов), лабораторные занятия (10 часов), практические занятия (- часов) и самостоятельная работа студентов (126 часов).

Дисциплина относится к дисциплинам базового цикла вариативной части и является обязательной для изучения.

Дисциплина «Холодильная техника и технологии» связана с такими дисциплинами как «Процессы и аппараты пищевых производств», «Электротехника и электроника», «Теплотехника».

Холодильная техника и технология изучает исследование и разработку различных способов получения искусственного холода, а также технические средства получения и применения холода; изучает рациональные и научно обоснованные способы использования холода в пищевой промышленности, решает задачи сохранения сырья и продуктов питания с помощью холода и применения его в их производстве.

**Целью** изучения дисциплины «Холодильная техника и технологии» является изучение основных и принципиальных положений теории и практики технологий и оборудования при производстве замороженных продуктов питания.

Глубокое знание курса способствует формированию технолога (бакалавра), способного предвидеть перспективы применения использования холода в производстве и переработке пищевых продуктов, активно участвовать в создании и развитии отрасли производства и хранения замороженных продуктов, позволяющей решать ряд задач в обеспечении населения основными продуктами питания.

### **Задачи:**

- получить представление о методах замораживания пищевых продуктов;
- познакомиться с ассортиментом замораживаемой продукции;
- изучить технологии производства основных видов замороженных продуктов;
- познакомиться с исследованиями по тепло- и массообмену при замораживании пищевых продуктов;
- иметь представление об оборудовании при производстве замороженных продуктов;
- получить представление о конструктивном оформлении процесса замораживания пищевых продуктов.

Для успешного изучения дисциплины «Холодильная техника и технологии» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);
- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-19).

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-4 готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знает	правила эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
	Умеет	эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
	Владеет	правилами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
ПК-2 владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Знает	методы математического и компьютерного моделирования в расчетах продолжительности холодильной обработки и управления конечной температурой продукта
	Умеет	производить расчет продолжительности холодильной обработки и управления конечной температурой продукта методом математического и компьютерного моделирования
	Владеет	методами математического и компьютерного моделирования в расчетах продолжительности холодильной обработки и управления конечной температурой продукта
ПК-5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Знает	холодильную технику и технологии охлаждения и замораживания пищевых продуктов
	Умеет	рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования
	Владеет	способностью оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
ПК-29 готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать	Знает	способы оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
	Умеет	вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать

результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта		результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
	Владеет	навыками ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Холодильная техника и технологии» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемная лекция, лекция-беседа, лекция-пресс-конференция, лекция-дискуссия.


## АННОТАЦИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы криогенных технологий» разработана для студентов третьего курса по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, реализуемому в ДВФУ по ФГОС ВО. Трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (8 часов), лабораторные занятия (10 часов), практические занятия (- часов) и самостоятельная работа студентов (126 часов).

Дисциплина относится к дисциплинам базового цикла вариативной части и является обязательной для изучения.

Дисциплина «Основы криогенных технологий» связана с такими дисциплинами как «Процессы и аппараты пищевых производств», «Электротехника и электроника», «Теплотехника».

Дисциплина изучает исследование и разработку различных способов получения искусственного холода, а также технические средства получения и применения холода; изучает рациональные и научно обоснованные способы использования холода в пищевой промышленности, решает задачи сохранения сырья и продуктов питания с помощью холода и применения его в их производстве.

**Целью** изучения дисциплины «Основы криогенных технологий» является изучение основных и принципиальных положений теории и практики технологий и оборудования при производстве замороженных продуктов питания.

Глубокое знание курса способствует формированию технолога (бакалавра), способного предвидеть перспективы применения использования холода в производстве и переработке пищевых продуктов, активно участвовать в создании и развитии отрасли производства и хранения


замороженных продуктов, позволяющей решать ряд задач в обеспечении населения основными продуктами питания.

**Задачи:**

- получить представление о методах замораживания пищевых продуктов;
- познакомиться с ассортиментом замораживаемой продукции;
- изучить технологии производства основных видов замороженных продуктов;
- познакомиться с исследованиями по тепло- и массообмену при замораживании пищевых продуктов;
- иметь представление об оборудовании при производстве замороженных продуктов;
- получить представление о конструктивном оформлении процесса замораживания пищевых продуктов.

Для успешного изучения дисциплины «Основы криогенных технологий» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);
- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-2);
- способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-5).


В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

<b>Код и формулировка компетенции</b>	<b>Этапы формирования компетенции</b>	
ОПК-4 готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знает	правила эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
	Умеет	эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
	Владеет	правилами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
ПК-2 владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Знает	методы математического и компьютерного моделирования в расчетах продолжительности холодильной обработки и управления конечной температурой продукта
	Умеет	производить расчет продолжительности холодильной обработки и управления конечной температурой продукта методом математического и компьютерного моделирования
	Владеет	методами математического и компьютерного моделирования в расчетах продолжительности холодильной обработки и управления конечной температурой продукта
ПК-5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Знает	холодильную технику и технологии охлаждения и замораживания пищевых продуктов
	Умеет	рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования
	Владеет	способностью оценивать и планировать внедрение инноваций в производство


ПК-29 готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Знает	способы оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
	Умеет	вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
	Владеет	навыками ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Основы криогенных технологий» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемная лекция, лекция-беседа, лекция-пресс-конференция, лекция-дискуссия.



## АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины «Барное дело»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Учебно-методический комплекс дисциплины «Барное дело» разработан для студентов 4 курса, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина «Барное дело» является дисциплиной по выбору вариативной части профессионального цикла (Б1.В.ДВ.2.1).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (4 часа), практические занятия (10 часов), самостоятельная работа (130 часа). Дисциплина реализуется на 4 курсе. Дисциплина тесно связана с такими дисциплинами как «Технология продукции общественного питания» и «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

**Целью** дисциплины «Барное дело» является подготовка студентов-бакалавров в области технологии безалкогольных и смешанных напитков.

### **Задачи:**

1. Научиться разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации (ПК-21)
2. Измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26)

3. Осознавать социальную значимость своей будущей профессии, обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности. Быть способным предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-21 – готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	Знает	Способы и особенности производства различных напитков в зарубежных странах, терминологию отрасли; критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ,
	Умеет	Проводить аттестацию работников производства
	Владеет	Способностью проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
ПК-26 - способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований и обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	Терминологию, применяемую в барном деле Российской Федерации и зарубежных стран
	Умеет	Составлять описание проводимых экспериментов, составлять рецептуры смешанных напитков
	Владеет	Способностью подготавливать данные для составления рецептур, барных карт, обзоров, отчетов и научных публикаций

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Барное дело» применяются следующие методы обучения: проблемные лекции, метод интеллект карт.

## АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины «Технология смешанных напитков»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Учебно-методический комплекс дисциплины «Технология смешанных напитков» разработан для студентов 4 курса, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина «Технология смешанных напитков» является дисциплиной по выбору вариативной части профессионального цикла (Б1.В.ДВ.2.2).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (4 часа), практические занятия (10 часов), самостоятельная работа (130 часа). Дисциплина реализуется на 4 курсе. Дисциплина тесно связана с такими дисциплинами как «Технология продукции общественного питания» и «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

**Целью** дисциплины «Технология смешанных напитков» является подготовка студентов-бакалавров в области технологии безалкогольных и смешанных напитков.

### **Задачи:**

1. Научиться разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации (ПК-21)
2. Измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных

публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26)

3. Осознавать социальную значимость своей будущей профессии, обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности. Быть способным предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-21 – готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	Знает	Способы и особенности производства различных напитков в зарубежных странах, терминологию отрасли; критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ,
	Умеет	Проводить аттестацию работников производства
	Владеет	Способностью проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
ПК-26 - способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований и обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	Терминологию, применяемую в барном деле Российской Федерации и зарубежных стран
	Умеет	Составлять описание проводимых экспериментов, составлять рецептуры смешанных напитков
	Владеет	Способностью подготавливать данные для составления рецептов, барных карт, обзоров, отчетов и научных публикаций

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технология смешанных напитков» применяются следующие методы обучения: проблемные лекции, метод интеллект карт.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины «Проектирование комплексных предприятий общественного питания»**

Дисциплина «Проектирование комплексных предприятий общественного питания» входит в блок Б1.В.ДВ 3 и относится к ее базовой части. Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

Образовательная программа курса охватывает круг вопросов связанных с проектированием предприятий общественного питания различных типов. В курс дисциплины входят вопросы, касающиеся общих положений проектирования предприятий общественного питания, основных нормативов расчета и принципов размещения предприятий общественного питания, разработки производственной программы для заготовочных предприятий, разработки производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье, использования вычислительной техники в расчетах, технологических расчетов и подбора оборудования, планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным значением, объемно-планировочных решений предприятий общественного питания.

**Цель** дисциплины «Проектирование комплексных предприятий общественного питания» является подготовка студентов-бакалавров в области общих положений проектирования предприятий общественного питания, основных нормативов расчета и принципов размещения предприятий общественного питания, разработки производственной программы для заготовочных предприятий, разработки производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье, использования вычислительной техники в расчетах, технологических расчетов и подбора оборудования,

планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным значением, объемно-планировочных решений предприятий общественного питания.

**Задачи:**

- изучение типов предприятий общественного питания;
- изучение основных нормативов расчета сети предприятий общественного питания и принципы их размещения;
- приобретение навыков технологических расчетов для различных типов предприятий общественного питания;
- приобретение навыков проектирования функциональных групп помещений и предприятий общественного питания в целом;
- приобретение навыков реконструкции предприятий общественного питания.

Для успешного изучения дисциплины «Проектирование комплексных предприятий общественного питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-17 способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Знает	Вопросы организации ресурсосберегающих производств на п.о.п. различного типа
	Умеет	Оперативно планировать и обеспечивать надежность технологических процессов производства продукции общественного питания
	Владеет	Способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов п.о.п. различного типа
ПК-18 - готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Знает	Основы безопасности жизнедеятельна на п.о.п. различного типа
	Умеет	Пользоваться СНиП на п.о.п. различного типа
	Владеет	Навыками по применению строительных норм на п.о.п. различного типа
ПК-27 – способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Знает	Вопросы оценки качества предоставляемых организациями услуг по проектированию
	Умеет	Грамотно делать привязку технологического и др. оборудования п.о.п. различного типа
	Владеет	Навыками по подбору современного технологического и др. оборудования на п.о.п. различного типа
ПК -28 готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического	Знает	Основы проектирования на п.о.п. различного типа
	Умеет	осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса
	Владеет	Навыками чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)



оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)		
ПК – 29 готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Знает	Основы ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования
	Умеет	оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
	Владеет	Навыками по оценке стадий готовности проектов п.о.п. различного типа

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Проектирование комплексных предприятий общественного питания» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины «Проектирование гостинично-ресторанных комплексов»**

Дисциплина «Проектирование гостинично-ресторанных комплексов» входит в блок Б1.В.ДВ 3.2 и относится к дисциплинам по выбору. Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

Образовательная программа курса охватывает круг вопросов связанных с проектированием предприятий общественного питания различных типов. В курс дисциплины входят вопросы, касающиеся общих положений проектирования предприятий общественного питания, основных нормативов расчета и принципов размещения предприятий общественного питания, разработки производственной программы для заготовочных предприятий, разработки производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье, использования вычислительной техники в расчетах, технологических расчетов и подбора оборудования, планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным значением, объемно-планировочных решений предприятий общественного питания.

**Цель** дисциплины «Проектирование гостинично-ресторанных комплексов» является подготовка студентов-бакалавров в области общих положений проектирования предприятий общественного питания, основных нормативов расчета и принципов размещения предприятий общественного питания, разработки производственной программы для заготовочных предприятий, разработки производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье, использования вычислительной техники в расчетах, технологических расчетов и подбора оборудования, планировочных

решений помещений в соответствии с их функциональным значением, объемно-планировочных решений предприятий общественного питания.

**Задачи:**

- изучение типов предприятий общественного питания;
- изучение основных нормативов расчета сети предприятий общественного питания и принципы их размещения;
- приобретение навыков технологических расчетов для различных типов предприятий общественного питания;
- приобретение навыков проектирования функциональных групп помещений и предприятий общественного питания в целом;
- приобретение навыков реконструкции предприятий общественного питания.

Для успешного изучения дисциплины «Проектирование гостинично-ресторанных комплексов» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-17 способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Знает	Вопросы организации ресурсосберегающих производств на п.о.п. различного типа
	Умеет	Оперативно планировать и обеспечивать надежность технологических процессов производства продукции общественного питания
	Владеет	Способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов п.о.п. различного типа
ПК-18 - готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Знает	Основы безопасности жизнедеятельна на п.о.п. различного типа
	Умеет	Пользоваться СНиП на п.о.п. различного типа
	Владеет	Навыками по применению строительных норм на п.о.п. различного типа
ПК-27 – способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Знает	Вопросы оценки качества предоставляемых организациями услуг по проектированию
	Умеет	Грамотно делать привязку технологического и др. оборудования п.о.п. различного типа
	Владеет	Навыками по подбору современного технологического и др. оборудования на п.о.п. различного типа
ПК -28 готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического	Знает	Основы проектирования на п.о.п. различного типа
	Умеет	осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса
	Владеет	Навыками чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)

оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)		
ПК – 29 готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Знает	Основы ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования
	Умеет	оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
	Владеет	Навыками по оценке стадий готовности проектов п.о.п. различного типа

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Проектирование гостинично-ресторанных комплексов» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции.

## АННОТАЦИЯ

Курс «Инновационные технологии производства ресторанной продукции» входит в блок Б1.В.ДВ.4.1 и относится к ее вариативной части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часа.

Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Оборудование продукции общественного питания», «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки», «Технология продукции общественного питания».

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня у обучающихся готовности к разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов, к организации и осуществлению технологического процесса производства продукции общественного питания.

В программу курса входит изучение инновационного оборудования для хранения, первичной обработки и последующей тепловой обработки пищевых продуктов, возможные инновационные приёмы и способы приготовления, оформления и отпуска блюд и закусок.

**Целью** дисциплины «**«Инновационные технологии производства ресторанной продукции»** является формирование знаний в области приоритетов и тенденций развития технологий продукции общественного питания, современных технологий обработки и хранения пищевых продуктов, и соответствующих умений и навыков в их использовании.

### **Задачи:**

- формирование базовых знаний, умений и навыков для успешного (в т.ч. самостоятельного) освоения современных технологических

приемов, позволяющих создать принципиально новые, инновационные, синтезированные, обогащенные пищевые продукты;

- изучение и освоение инновационных способов и технических средств обработки продуктов, применяемых в системе общественного питания;
- приобретение практических навыков в области современных технологических приемов в сегменте общественного питания, позволяющих снизить потери продукта при кулинарной обработке, уменьшить отрицательные изменения пищевой ценности продукта, удлинить его сроки хранения;
- проявление своей творческой индивидуальности.

Для успешного изучения дисциплины «**Инновационные технологии производства ресторанной продукции**» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

- умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Знает	основные приоритеты в сфере производства продукции питания при разработке новых технологических процессов производства продукции питания
	Умеет	устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения
	Владеет	Способами принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, приемами выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения
ПК-12 способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	Знает	критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения
	Умеет	оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
	Владеет	способами оценки требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды, способами разработки критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения
ПК-15 способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Знает	как осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка,
	Умеет	Анализировать и применять на практике научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Владеет	Методами и технологическими приемами в систематизировании и обобщении информации, в осуществлении и выборе новой информации в области развития потребительского рынка
ПК-21 готовностью разрабатывать критерии	Знает	критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, как проводить аттестацию



оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации		работников производства и принимать решения по результатам аттестации
	Умеет	разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ. проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
	Владеет	критериями оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины **«Инновационные технологии производства ресторанной продукции»** применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: семинар-дискуссия, составление интеллект-карт.

## АННОТАЦИЯ

Курс **«Использование пленочных технологий»** входит в блок Б1.В.ДВ.4.2и относится к ее вариативной части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часа.

Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Оборудование продукции общественного питания», «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки», «Технология продукции общественного питания».

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня у обучающихся готовности к разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов, к организации и осуществлению технологического процесса производства продукции общественного питания.

В программу курса входит изучение инновационного оборудования для хранения, первичной обработки и последующей тепловой обработки пищевых продуктов, возможные инновационные приёмы и способы приготовления, оформления и отпуска блюд и закусок.

**Целью** дисциплины **«Использование пленочных технологий»** является формирование знаний в области приоритетов и тенденций развития технологий продукции общественного питания, современных технологий обработки и хранения пищевых продуктов, и соответствующих умений и навыков в их использовании.

### **Задачи:**

- формирование базовых знаний, умений и навыков для успешного (в т.ч. самостоятельного) освоения современных технологических приемов, позволяющих создать принципиально новые, инновационные,

синтезированные, обогащенные пищевые продукты;

- изучение и освоение инновационных способов и технических средств обработки продуктов, применяемых в системе общественного питания;
- приобретение практических навыков в области современных технологических приемов в сегменте общественного питания, позволяющих снизить потери продукта при кулинарной обработке, уменьшить отрицательные изменения пищевой ценности продукта, удлинить его сроки хранения;
- проявление своей творческой индивидуальности.

Для успешного изучения дисциплины **«Использование пленочных технологий»** у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

- умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Знает	основные приоритеты в сфере производства продукции питания при разработке новых технологических процессов производства продукции питания
	Умеет	устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения
	Владеет	Способами принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, приемами выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения
ПК-12 способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	Знает	критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения
	Умеет	оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
	Владеет	способами оценки требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды, способами разработки критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения
ПК-15 способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Знает	как осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка,
	Умеет	Анализировать и применять на практике научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Владеет	Методами и технологическими приемами в систематизировании и обобщении информации, в осуществлении и выборе новой информации в области развития потребительского рынка
ПК-21 готовностью разрабатывать критерии	Знает	критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, как проводить аттестацию

оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации		работников производства и принимать решения по результатам аттестации
	Умеет	разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ. проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
	Владеет	критериями оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины **Использование пленочных технологий** применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: семинар-дискуссия, составление интеллект-карт.

## АННОТАЦИЯ

Курс «**Технология и организация производства блюд в ресторанах**» входит в блок Б1.В.ДВ.5.1 и относится к ее вариативной части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Оборудование продукции общественного питания», «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки», «Технология продукции общественного питания».

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня у обучающихся готовности к разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов, к организации и осуществлению технологического процесса производства продукции общественного питания.

В программу курса входит изучение технологии приготовления блюд из разных видов сырья — овощей, круп, мяса и мясопродуктов, рыбы, нерыбных морепродуктов, яиц, творога, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий.

**Целью** дисциплины «**Технология и организация производства блюд в ресторане**» является подготовка студентов-бакалавров в области технологии приготовления кулинарной продукции.

Цель дисциплины – это изучение рациональных способов обработки пищевого сырья и технологии приготовления всех категорий блюд и кулинарной продукции в ресторанах.

### **Задачи:**

- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;

- осуществление контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции питания;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия

Для успешного изучения дисциплины **«Технология и организация производства блюд в ресторане»** у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-21 готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	Знает	критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, как проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
	Умеет	разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ. проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
	Владеет	критериями оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знает	Алгоритм исследования по заданной методике
	Умеет	проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
	Владеет	способами и методиками анализа результатов эксперимента
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Отечественные и зарубежные разработки, методы и приемы в производстве продуктов питания
	Умеет	Анализировать и применять на практике научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Владеет	Методами и технологическими приемами в производстве продуктов питания
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки	Знает	статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований
	Умеет	измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;
	Владеет	критериями оценки проводимых экспериментов, техникой подготовки данных



экспериментальных данных проведенных исследований		для составления обзоров и отчетов.
---	--	------------------------------------

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины **«Технология и организация производства блюд в ресторане»** применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, интерактивные лекции.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
Дальневосточный федеральный университет  
(ДФУ)

---

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

«СОГЛАСОВАНО»  
Руководитель ОП

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий кафедрой Технологии  
продукции и организации  
общественного питания

\_\_\_\_\_ Л.В. Левочкина  
«22» декабря 2015 г.

\_\_\_\_\_ Л.В. Левочкина  
«22» декабря 2015 г.

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Технология и организация производства блюд в ресторанах»**

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Образовательная программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки заочная

Школа биомедицины

Кафедра Технологии продукции и организации общественного питания

Курс 4, семестр -

Лекции – 10 час.

Практические занятия – - час.

Лабораторные работы – 10 час.

Самостоятельная работа – 115 час.

Всего часов – 144 час.

Всего часов аудиторной нагрузки – 20 час.

Контрольные работы – не предусмотрены

Зачет – - курс

Экзамен – 4 курс

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.11.2015 №1332

УМКД обсужден на заседании кафедры Технологии продукции и организации общественного питания Школы биомедицины ДВФУ №3 от «22» декабря 2015 г.

Заведующий кафедрой Л.В. Левочкина

Составитель: А.А. Кузнецова к.т.н., доцент

## АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

**«Технология и организация производства блюд в ресторанах»**

Направление подготовки: **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**Образовательная программа «Технология продукции и организация ресторанных услуг»**

Учебно-методический комплекс дисциплины **«Технология и организация производства блюд в ресторанах»** разработан для студентов \_\_4\_\_ курса по направлению **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** профиль подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина **Технология и организация производства блюд в ресторанах** входит в дисциплину по выбору учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет \_\_144\_\_ часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (\_\_10\_\_ часов), лабораторные занятия (\_\_10\_\_ часов), практические занятия (\_\_ \_\_ часов), самостоятельная работа студента (\_\_115\_\_ часа). Дисциплина реализуется на \_\_4\_\_ курсе в \_\_ \_\_ семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- изучение рациональных способов обработки пищевого сырья и технологии приготовления всех категорий блюд и кулинарной продукции.
- оценивание качества сырья и полуфабрикатов;
- осуществление контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции питания;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;

- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия
- проявлять свою творческую индивидуальность.

Дисциплина **«Технология и организация производства блюд в ресторанах»** логически и содержательно связана с такими курсами, как «Физико-химические свойства продукции общественного питания» «Товароведение продовольственных товаров», «Технология производства функциональных продуктов»

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2)

Автор-составитель учебно-методического комплекса  
к.т.н., доцент кафедры Технологии продукции  
и организации общественного питания

\_\_\_\_\_ А.А. Кузнецова

Заведующий кафедрой Технологии продукции  
и организации общественного питания

\_\_\_\_\_ Л.В. Левочкина



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
(ДФУ)

---

---

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

«СОГЛАСОВАНО»  
Руководитель ОП

\_\_\_\_\_ Л.В. Левочкина  
(подпись) (Ф.И.О. рук. ОП)  
«22» декабря 2015 г.

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий (ая) кафедрой  
Технологии продукции и организации общественного  
питания

\_\_\_\_\_ Л.В. Левочкина  
(подпись) (Ф.И.О. зав. каф.)  
«22» декабря 2015 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Технология и организация производства блюд в ресторанах

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного  
питания**

профиль «Технология организации ресторанного дела»

**Форма подготовки заочная**

курс 4 семестр \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_  
лекции 10 час.  
практические занятия \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ час.  
лабораторные работы 10 час.  
в том числе с использованием МАО лек. \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ / пр. \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ / лаб. 4 час.  
всего часов аудиторной нагрузки 20 час.  
в том числе с использованием МАО 4 час.  
самостоятельная работа 115 час.  
в том числе на подготовку к экзамену 9 час.  
контрольные работы (количество)  
курсовая работа / курсовой проект \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ семестр  
зачет \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ курс  
экзамен 4 курс

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.11.2015 №1332

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры Технологии продукции и организации общественного питания, протокол №3 от «22» декабря 2015 г.

Заведующий (ая) кафедрой Л.В. Левочкина  
Составитель (ли): А.А. Кузнецова к.т.н., доцент

**Оборотная сторона титульного листа РПУД**

**I. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:**

Протокол от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Левочкина Л.В. \_\_\_\_\_  
(подпись) (И.О. Фамилия)

**II. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:**

Протокол от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_  
(подпись) (И.О. Фамилия)

## ABSTRACT

**Bachelor's/Specialist's/Master's degree in 19.03.04 Technology products and catering**

**Study profile/ Specialization/ Master's Program** «The technology of production and organization of catering services».

**Course title:** Technology of production of public catering

**Basic part of Block Б1.Б.ДБ. 5.1., 4 credits Basic part of Block**

**Instructor:** Kuznetsova A A.

**At the beginning of the course a student should be able to:**

- The purpose of discipline is a studying of rational ways of processing of food raw materials and technology of preparation of all categories of dishes and culinary products.

**Learning outcomes:**

PK-21 - readiness to develop criteria for evaluation of professional level of personnel for drawing up the training programs, to carry out personnel certification of production and to make decisions on results of certification

PK-24 - the ability to conduct research according to a given method and analyze the results of experiments

PK-25 - ability to study and analyze scientific and technical information, domestic and foreign experiment on production of food

PK-26 - the ability to measure and describe the experiments conducted, to prepare data for the compilation of reviews, reports and scientific publications; possession of statistical methods and means of processing experimental data of the research

**Course description:** The content of the course covers the ways of preparation of production of public catering from different types of raw materials — vegetables, grain, meat and meat products, fish, not fish seafood, eggs, cottage cheese are described, technologies flour culinary, candy stores and bakeries of products, and also production for special types of food are given: children's, dietary, etc. Material is stated according to modern hygienic requirements to quality and safety of food.

### **Main course literature:**

1. Laboratory Workshop / Lipatova L.P. - 2nd ed., Rev. and add. - M.: Forum, SIC INFRA-M, 2016. - 376 pp.: 60x90 1/16. - (Higher Education: Undergraduate) (Binding) ISBN 978-5-00091-119-8 -

Access mode: <http://znanium.com/catalog/product/518473>

2. Technology products catering: Textbook / A.S. Town Hall, B.A. Baranov, T.V. Shlenskaya et al.; by ed. A.S. Town Hall. - M.: Forum, SIC INFRA-M, 2016. - 240 pp.: 60x90 1/16. - (Higher education) (Cover) ISBN 978-5-00091-131-0 - Access mode: <http://znanium.com/catalog/product/520513>

3. Technology of catering products: A textbook for bachelors / A.S. Ratushny - Moscow: Dashkov and K, 2016. - 336 pp.: 60x90 1/16. - (Applied baccalaureate) (Binding) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 copies. - Access mode: <http://znanium.com/catalog/product/519492>

4. Technology products catering in questions and answers. Part I  
Bochkareva Z.A., Avrorov V.A., Kurochkin A.A., Shaburova G.V. Penza State Technological University. 2012. - 82 p.

<https://e.lanbook.com/book/62572>

5. Technology products catering in questions and answers. Part II  
Bochkareva Z.A., Avrorov V.A., Kurochkin A.A., Shaburova G.V. Penza State Technological University. 2012. - 135 p.

<https://e.lanbook.com/book/62573>

**Form of final knowledge control:** examination



## АННОТАЦИЯ

Курс «**Технология и организация производства блюд в ресторанах**» входит в блок Б1.В.ДВ.5.1 и относится к ее вариативной части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Оборудование продукции общественного питания», «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки», «Технология продукции общественного питания».

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня у обучающихся готовности к разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов, к организации и осуществлению технологического процесса производства продукции общественного питания.

В программу курса входит изучение технологии приготовления блюд из разных видов сырья — овощей, круп, мяса и мясопродуктов, рыбы, нерыбных морепродуктов, яиц, творога, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий.

**Целью** дисциплины «**Технология и организация производства блюд в ресторане**» является подготовка студентов-бакалавров в области технологии приготовления кулинарной продукции.

Цель дисциплины – это изучение рациональных способов обработки пищевого сырья и технологии приготовления всех категорий блюд и кулинарной продукции в ресторанах.

### **Задачи:**

- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;

- осуществление контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции питания;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия

Для успешного изучения дисциплины **«Технология и организация производства блюд в ресторане»** у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-21 готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	Знает	критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, как проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
	Умеет	разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ. проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
	Владеет	критериями оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знает	Алгоритм исследования по заданной методике
	Умеет	проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
	Владеет	способами и методиками анализа результатов эксперимента
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Отечественные и зарубежные разработки, методы и приемы в производстве продуктов питания
	Умеет	Анализировать и применять на практике научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Владеет	Методами и технологическими приемами в производстве продуктов питания
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки	Знает	статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований
	Умеет	измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;
	Владеет	критериями оценки проводимых экспериментов, техникой подготовки данных

экспериментальных данных проведенных исследований		для составления обзоров и отчетов.
---	--	------------------------------------

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «**Технология и организация производства блюд в ресторане**» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, интерактивные лекции.

## **I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА ЛЕКЦИОННЫЕ ЗАНЯТИЯ –10 час.**

### **Тема 1. Супы заправочные (1 час.).**

Подготовка компонентов для супов. Правила варки бульонов. Ассортимент и технология заправочных супов

### **Тема 2. Технология соусов (2 час.).**

#### **Технология красных и сметанных соусов .**

Технология красного соуса и его производных. Технология сметанного соуса и и его производных. Требования к качеству соусов.

#### **Технология белых и молочных соусов**

Технология белого соуса и его производных. Технология молочного соуса и и его производных. Требования к качеству соусов.

#### **Технология холодных и яично-масляных соусов**

Технология соусов на растительном масле. Технология соусов на уксусе. Масляные смеси. Заправки на растительном масле. Технология яично-масляных соусов. Требования к качеству соусов.

### **Тема 3. Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов. (2 час.).**

Технология блюд из жаренного мяса и субпродуктов.

Технология блюд из тушеного мяса и субпродуктов .

Технология блюд из запеченного мяса и субпродуктов.

Изделия из мясной рубленой массы

**Тема 4. Технология кулинарной продукции из рыбы и нерыбных морепродуктов(2 час.).**

Технология блюд из отварной тушеной и жареной рыбы.

Технология блюд их нерыбных продуктов моря.

**Тема 5. ТЕХНОЛОГИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК(1 час.).**

Бутерброды. Салаты и винегреты.

Холодные блюда и закуски из овощей и грибов. Холодные блюда и закуски из рыбы.

Холодные блюда и закуски из мяса. Холодные блюда и закуски из яиц.

**Тема 6. ТЕХНОЛОГИЯ СЛАДКИХ БЛЮД (1 час.).**

Желированные сладкие блюда.

Горячие сладкие блюда.

Замороженные сладкие блюда.

**Тема 7. Технология мучных кондитерских изделий (1 час.).**

Технология бисквитного, песочного, заварного, пряничного и воздушного теста.

Технология отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.

## **II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА**

### **ЛАБОРАТОРНЫЕ РАБОТЫ –10 час.**

#### **Лабораторное занятие №1 (2 час.)**

##### **«Холодные блюда и закуски».**

1. Ознакомиться с организацией труда в холодном цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки при производстве холодных блюд и закусок с учетом качества, и требований к безопасности готовой продукции.
3. Приготовить, оформить и отработать технику отпуска холодных блюд и закусок
4. Определить органолептическим способом качество приготовленного теста и изделий из него.

#### **Лабораторное занятие №2 (4 час.)**

##### **«Технология блюд из мяса и рыбы».**

1. Ознакомиться с организацией труда в горячем цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки при производстве блюд из мяса и рыбы с учетом качества, и требований к безопасности готовой продукции.
3. Приготовить, оформить и отработать технику блюд из мяса и рыбы.
4. Определить органолептическим способом качество приготовленных блюд.

#### **Лабораторное занятие №3 (4 час.)**

##### **«Технология сладких и мучных кондитерских блюд»**

1. Ознакомиться с организацией труда в горячем цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.

2. Выработать практические навыки при производстве сладких блюд и мучных кондитерских изделий с учетом качества, и требований к безопасности готовой продукции.
3. Приготовить, оформить и отработать технику сладких блюд и мучных кондитерских изделий.
4. Определить органолептическим способом качество приготовленных блюд и изделий.

### **III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технология и организация производства блюд в ресторанах» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

    план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;

    характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;

    требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;

    критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

#### IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Тема 1. Супы заправочные	ПК-21 ПК-24 ПК-25 ПК-26	Знает Технологические особенности различных видов супов	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 1-4 Пр-2 – итоговый тест
			организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для супов		
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов		
2.	Тема 2. Технология соусов	ПК-21 ПК-24 ПК-25 ПК-26	Знает Технологические особенности различных видов соусов	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 5-7 Пр-2 – итоговый тест
			организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для соусов		
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов		
3.	Тема 3. Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов	ПК-21 ПК-24 ПК-25 ПК-26	Знает Технологические особенности различных видов мясного сырья,	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум,	Зачет Вопросы 8-10 Пр-2 – итоговый тест
			организационный процесс приготовления и		
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов		



			оформления, новые виды сырья для мясных блюд	ПР-4 - реферат	
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов		
			Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.		
4.	Тема 4. Технология кулинарной продукции из рыбы и нерыбных морепродуктов	ПК-21 ПК-24 ПК-25 ПК-26	Знает Технологические особенности различных видов мясного сырья, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для рыбных блюд	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 11-13 Пр-2 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов		
			Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.		
5.	Тема 5. ТЕХНОЛОГИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК	ПК-21 ПК-24 ПК-25 ПК-26	Знает Технологические особенности различных видов сырья, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для холодных блюд	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 14-17 Пр-2 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов		

			Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.		
6	Тема 6. ТЕХНОЛОГИЯ СЛАДКИХ БЛЮД	ПК-21 ПК-24 ПК-25 ПК-26	Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для сладких блюд Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 20-26 Пр-2 – итоговый тест
7	Тема 7. Технология мучных кондитерских изделий	ПК-21 ПК-24 ПК-25 ПК-26	Знает Технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и оформления кулинарных и мучных	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 20-26 Пр-2 – итоговый тест

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

## **V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Основная литература**

1. Технология продукции общественного питания в вопросах и ответах. Часть I Бочкарева З.А., Авроров В.А., Курочкин А.А., Шабурова Г.В. / Пензенский государственный технологический университет. 2012. – 82 с.  
<https://e.lanbook.com/book/62572>
2. Технология продукции общественного питания в вопросах и ответах. Часть II Бочкарева З.А., Авроров В.А., Курочкин А.А., Шабурова Г.В. / Пензенский государственный технологический университет. 2012. – 135 с.  
<https://e.lanbook.com/book/62573>
3. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / [авт. кол. : А. И. Мглинец, Н. А. Акимова, Г. Н. Дзюба и др.] ; под ред. А. И. Мглинца. С-Петербург : Троицкий мост , 2010. - 735 с.  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:358426&theme=FEFU>

### **Дополнительная литература**

1. Рензяева Т.В. Назимова Г.И. Марков А.С.Технология кондитерских изделий: учеб. Пособие / КемТИПП ,2015 – 161 С.  
<http://e.lanbook.com/view/book/72024/>
2. Технология продукции общественного питания : учебное пособие / М. П. Могильный, Т. Ш. Шалтумаев, Т. В. Шленская / Москва : ДеЛи плюс, 2013. – 430 с.  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:731989&theme=FEFU>
3. Технология производства продукции общественного питания : учеб. пособие для вузов; в 2 т / под ред. А.С. Ратушного, М. : Мир , 2007 – 416с.
4. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:353463&theme=FEFU>
5. Технология производства продукции общественного питания : учеб. пособие для вузов; в 2-х т / под ред. А.С. Ратушного, 2-е изд. М. : Мир , 2007 – 351с.  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:353462&theme=FEFU>

**Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

Кулинарная школа «Мастер&Повар». Учебный кулинарный сайт.  
<http://xn----7sbbhn4brhhfdm.xn--p1ai/o-proekte.html>

## **VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

Теоретическая часть дисциплины **«Технология и организация производства блюд в ресторанах»** раскрывается на лекционных занятиях, так как лекция является основной формой обучения, где преподавателем даются основные понятия дисциплины.

Последовательность изложения материала на лекционных занятиях, направлена на формирование у студентов ориентировочной основы для последующего усвоения материала при самостоятельной работе.

На практических занятиях в ходе дискуссий на семинарских занятиях, при обсуждении рефератов и на занятиях с применением методов активного обучения бакалавры учатся анализировать и прогнозировать развитие науки о питании раскрывают ее научные и социальные проблемы.

Практические занятия курса проводятся по всем разделам учебной программы. Практические работы направлены на формирование у студентов навыков самостоятельной исследовательской работы. В ходе практических занятий бакалавр выполняет комплекс заданий, позволяющий закрепить лекционный материал по изучаемой теме, получить основные навыки в области построения рационов питания для различных групп населения с учетом их физиологических особенностей. Активному закреплению теоретических знаний способствует обсуждение проблемных аспектов дисциплины в форме семинара и занятий с применением методов активного обучения. При этом происходит развитие навыков самостоятельной исследовательской деятельности в процессе работы с научной литературой, периодическими изданиями, формирование умения аргументированно отстаивать свою точку зрения, слушать других, отвечать на вопросы, вести дискуссию.

При написании рефератов рекомендуется самостоятельно найти литературу к нему. В реферате раскрывается содержание исследуемой проблемы. Работа над рефератом помогает углубить понимание отдельных вопросов курса, формировать и отстаивать свою точку зрения, приобретать и совершенствовать навыки самостоятельной творческой работы, вести активную познавательную работу.

Основные виды самостоятельной работы бакалавров – это работа с литературными источниками и методическими рекомендациями по составлению суточных рационов питания, интернет–ресурсами для более глубокого ознакомления с отдельными проблемами физиологии питания. Результаты работы оформляются в виде рефератов или

докладов с последующим обсуждением. Темы рефератов соответствуют основным разделам курса.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации проводится несколько устных опросов, тест-контрольных работ и коллоквиумов.

## **VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и практических и лабораторных занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением, технологическим оборудованием и соответствующие санитарным и противоположным правилам и нормам.

- Тепловое оборудование;
- Электромеханическое оборудование;
- Кухонный инвентарь, столовая посуда.
- Холодильное оборудование
- Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW 330U, 3000 ANSI lumen,
- Экран проекционный ScreenLineTrimWhiteIce,

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой (компьютерные классы, а также компьютеризированные рабочие места Научно-технической библиотеки) с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)

Читальный зал Научной библиотеки ШБМ с открытым доступом к фонду (корпус М, 2 этаж)

Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)	Моноблок HP ProOne 400 All-in-One 19,5 (1600x900), Core i3-4150T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 1TB HDD 7200 SATA, DVD+/-RW, GigEth, Wi-Fi, BT, usb kbd/mse, Win7Pro (64-bit)+Win8.1Pro(64-bit), 1-1-1 Wty Скорость доступа в Интернет 500 Мбит/сек. Рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими э лектронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками
--	--

В целях обеспечения специальных условий обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ДВФУ все здания оборудованы пандусами, лифтами, подъемниками, специализированными местами, оснащенными туалетными комнатами, табличками информационно-навигационной поддержки.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
**(ДФУ)**

---

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ  
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
по дисциплине «Технология и организация производства блюд в  
ресторанах»**

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская  
программа «Технология продукции и организация общественного питания»  
**Форма подготовки заочная**

**Владивосток  
2014**

## План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	Сентябрь 2018	Подготовка рефератов	10	Зачет
2	Сентябрь 2018	Подготовка презентации	18	Зачет
3	Сентябрь 2018	Подготовка к семинару	5	Зачет
4	Сентябрь 2018	Подготовка к лабораторному занятию	5	Зачет

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания рефератов по заданной теме, подготовки презентаций.

Преподаватель предлагает каждому студенту индивидуальные и дифференцированные задания. Некоторые из них могут осуществляться в группе (например, подготовка доклада и презентации по одной теме могут делать несколько студентов с разделением своих обязанностей – один готовит научно-теоретическую часть, а второй проводит анализ практики).

### Задания для самостоятельного выполнения

1. По заданной теме имитационной игры должен быть проведен анализ литературы по изучаемой дисциплине. По проработанному материалу должна быть подготовлена и представлена на обсуждение имитационная игра.
2. Написание реферата по теме, предложенной преподавателем или самостоятельно выбранной студентом и согласованной с преподавателем.
3. Подготовка презентаций с использованием мультимедийного оборудования.



## Методические указания к выполнению реферата

### Цели и задачи реферата

Реферат (от лат. *refero* — докладываю, сообщаю) представляет собой краткое изложение проблемы практического или теоретического характера с формулировкой определенных выводов по рассматриваемой теме. Избранная студентом проблема изучается и анализируется на основе одного или нескольких источников. В отличие от курсовой работы, представляющей собой комплексное исследование проблемы, реферат направлен на анализ одной или нескольких научных работ.

*Целями* написания реферата являются:

- развитие у студентов навыков поиска актуальных проблем современного законодательства;
- развитие навыков краткого изложения материала с выделением лишь самых существенных моментов, необходимых для раскрытия сути проблемы;
- развитие навыков анализа изученного материала и формулирования собственных выводов по выбранному вопросу в письменной форме, научным, грамотным языком.

*Задачами* написания реферата являются:

- научить студента максимально верно передать мнения авторов, на основе работ которых студент пишет свой реферат;
- научить студента грамотно излагать свою позицию по анализируемой в реферате проблеме;
- подготовить студента к дальнейшему участию в научно – практических конференциях, семинарах и конкурсах;
- помочь студенту определиться с интересующей его темой, дальнейшее раскрытие которой возможно осуществить при написании курсовой работы или диплома;
- уяснить для себя и изложить причины своего согласия (несогласия) с мнением того или иного автора по данной проблеме.

## Основные требования к содержанию реферата

Студент должен использовать только те материалы (научные статьи, монографии, пособия), которые имеют прямое отношение к избранной им теме. Не допускаются отстраненные рассуждения, не связанные с анализируемой проблемой. Содержание реферата должно быть конкретным, исследоваться должна только одна проблема (допускается несколько, только если они взаимосвязаны). Студенту необходимо строго придерживаться логики изложения (начать с определения и анализа понятий, перейти к постановке проблемы, проанализировать пути ее решения и сделать соответствующие выводы). Реферат должен заканчиваться выведением выводов по теме.

По своей *структуре* реферат состоит из:

1. Титульного листа;
2. Введения, где студент формулирует проблему, подлежащую анализу и исследованию;
3. Основного текста, в котором последовательно раскрывается избранная тема. В отличие от курсовой работы, основной текст реферата предполагает деление на 2-3 параграфа без выделения глав. При необходимости текст реферата может дополняться иллюстрациями, таблицами, графиками, но ими не следует "перегружать" текст;
4. Заключения, где студент формулирует выводы, сделанные на основе основного текста.
5. Списка использованной литературы. В данном списке называются как те источники, на которые ссылается студент при подготовке реферата, так и иные, которые были изучены им при подготовке реферата.

Объем реферата составляет 10-15 страниц машинописного текста, но в любом случае не должен превышать 15 страниц. Интервал – 1,5, размер шрифта – 14, поля: левое — 3 см, правое — 1,5 см, верхнее и нижнее — 1,5 см. Страницы должны быть пронумерованы. Абзацный отступ от начала строки равен 1,25 см.

## **Порядок сдачи реферата и его оценка**

Рефераты пишутся студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, докладывается студентом и выносятся на обсуждение. Печатный вариант сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение семестра. При оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой, умение ставить проблему и анализировать ее, умение логически мыслить, владение профессиональной терминологией, грамотность оформления.

### **Рекомендуемая тематика и перечень рефератов**

1. Ассортимент, технология и способы подачи щей и борщей.
2. Ассортимент, технология и способы подачи солянок и рассольников
3. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи супов прозрачных и супов-пюре
4. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи молочных и сладких супов
5. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи салатов и винегретов
6. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи бутербродов
7. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи овощных блюд
8. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из яиц и творога
9. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из макаронных изделий
10. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из круп
11. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из птицы, дичи и кролика
12. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из рыбы
13. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из морепродуктов
14. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из субпродуктов
15. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из жареного мяса
16. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из запеченного мяса
17. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из рыбной котлетной массы

18. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из рубленого мяса
19. Ассортимент и технология соусов на загустителях
20. Ассортимент, технология и способы подачи сладких желированных блюд
21. Ассортимент, технология и способы подачи мучных блюд
22. Технология мучных кулинарных изделий
23. Ассортимент, технология и способы подачи холодных и горячих напитков



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
(ДВФУ)

---

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**по дисциплине «Технология и организация производства блюд в  
ресторанах»**

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская  
программа «Технология продукции и организация общественного  
питания»

**Форма подготовки заочная**

**Владивосток**

**2014**

## Паспорт ФОС

### по дисциплине «Технология и организация производства блюд в ресторанах»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-21 готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	Знает	критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, как проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
	Умеет	разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ. проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
	Владеет	критериями оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знает	Алгоритм исследования по заданной методике
	Умеет	проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
	Владеет	способами и методиками анализа результатов эксперимента
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Отечественные и зарубежные разработки, методы и приемы в производстве продуктов питания
	Умеет	Анализировать и применять на практике научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Владеет	Методами и технологическими приемами в производстве продуктов питания
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением	Знает	статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований
	Умеет	измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;

статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Владеет	критериями оценки проводимых экспериментов, техникой подготовки данных для составления обзоров и отчетов.
---	---------	---

## КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Тема 1. Супы заправочные	ПК-21 ПК-24 ПК-25 ПК-26	<p>Знает Технологические особенности различных видов супов организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для супов</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 1-4 Пр-2 – итоговый тест
2.	Тема 2. Технология соусов	ПК-21 ПК-24 ПК-25 ПК-26	<p>Знает Технологические особенности различных видов соусов организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для соусов</p> <p>Умеет с учетом</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 5-7 Пр-2 – итоговый тест

			<p>теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.</p>		
3.	Тема 3. Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов	ПК-21 ПК-24 ПК-25 ПК-26	<p>Знает Технологические особенности различных видов мясного сырья, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для мясных блюд</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 8-10 Пр-2 – итоговый тест
4.	Тема 4. Технология кулинарной продукции из рыбы и нерыбных морепродуктов	ПК-21 ПК-24 ПК-25 ПК-	<p>Знает Технологические особенности различных видов мясного сырья, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для рыбных блюд</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 -	Зачет Вопросы 11-13 Пр-2 – итоговый тест



		26	<p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.</p>	реферат	
5.	Тема 5. ТЕХНОЛОГИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК	ПК-21 ПК-24 ПК-25 ПК-26	<p>Знает Технологические особенности различных видов сырья, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для холодных блюд</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 14-17 Пр-2 – итоговый тест
6	Тема 6. ТЕХНОЛОГИЯ СЛАДКИХ БЛЮД	ПК-21 ПК-24 ПК-25	<p>Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум,	Зачет Вопросы 20-26 Пр-2 – итоговый тест

		ПК-26	сырья для сладких блюд	ПР-4 - реферат	
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов		
			Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.		
7	Тема 7. Технология мучных кондитерских изделий	ПК-21 ПК-24 ПК-25 ПК-26	Знает Технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 20-26 Пр-2 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов		
			Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и оформления кулинарных и мучных кондитерских изделий		

**Шкала оценивания уровня сформированности компетенций  
по дисциплине «Технология и организация производства блюд в  
ресторане»**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Баллы
ПК-21 готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	знает (пороговый уровень)	Технологические особенности различных элементов дизайна из различных видовов теста, шоколада, сахаристых полуфабрикатов, овощей и фруктов	Знание технологических особенностей различных элементов дизайна из различных видовов теста, шоколада, сахаристых полуфабрикатов, овощей и фруктов	Способность дать определения основных понятий предметной области изучения; способность перечислить и раскрыть суть технологических примов и методов исследования, которые изучил и освоил бакалавр	45-64
	умеет (продвинутый)	С учетом теоретических знаний вести процесс отделки, оформления и подачи различных категорий блюд и кулинарной продукции	Умение организовывать этапы отделки, оформления и подачи различных категорий блюд и кулинарной продукции	Способность организовать весь цикл подготовки, приготовления и отпуска готовой продукции	65-84
	владеет (высокий)	Методиками основных параметров технологических процессов оформления и подачи различных категорий блюд и кулинарной продукции	Инструментами, методами и методиками оформления и подачи различных категорий блюд и кулинарной продукции	Способность бегло и точно применять терминологический аппарат предметной области исследования в устных ответах на вопросы и в письменных работах, способность проводить самостоятельные исследования и представлять их	85-100

				результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях.	
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	знает (пороговый уровень)	Организационный процесс приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса приготовления и готовой продукции	знание основных понятий по организации процесса оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов	способность раскрыть вопросы подготовки сырья и осуществления технологического процесса	45-64
	умеет (продвинутый)	Организовать все этапы технологического процесса приготовления и оформление сложной ресторанной продукции	Умение работать с библиотечным и каталогами, умение применять методы практических навыков в приготовлении и оформлении ресторанной продукции	Способность обосновывать и применять полученные результаты теоретических исследований на практике; способность применять методы исследований для нестандартного решения поставленных задач	65-84
	владеет (высокий)	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления сложной ресторанной продукции,	Владение теоретическим и практическими навыками и приемами приготовления и оформления сложной ресторанной	Способность сформулировать задание по теоретической работе и практическому исследованию; -способность проводить самостоятельные	85-100

		хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов	продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов	исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественной и зарубежный опыт по производству продуктов питания	знает (пороговый уровень)	Новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационные разработки в производстве сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов	Теоретическое знание новых видов сырья и отделочных полуфабрикатов в производстве сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов	способность раскрыть теоретические вопросы о новых видах сырья и отделочных полуфабрикатов в сфере производства ресторанной продукции	45-64
	умеет (продвинутый)	Применять на практике изученные отечественные и зарубежные инновационные технологии производства ресторанной продукции	Теоретическое и практическое применение изученных отечественных и зарубежных инновационных технологий производства ресторанной продукции	Способность раскрыть теоретические вопросы и практические навыки о новых видах сырья и отделочных полуфабрикатов в сфере производства ресторанной продукции	65-84
	владеет (высокий)	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления ресторанной продукции, инновационными технологиями в ресторанной сфере	Теоретическое и практическое применение методов и технологических приемов оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и	Способность раскрыть теоретические вопросы и практические навыки технологических приемов приготовления и оформления сложной ресторанной продукции	85-100

			десертов		
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых эксперименто в, подготавлива ть данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистически ми методами и средствами обработки эксперимента льных данных проведенных исследований	знает (порогов ый уровень)	Практические методы отечественны х и зарубежных инновационн ых технологий полуфабрикат ов в сфере производства ресторанной продукции	Теоретическое знание практических методов исследования пищевого сырья	Способность раскрыть суть практических методов в области оформления ресторанной продукции	45-64
	умеет (продви- нутый)	Проводить исследования по заданной методике и анализироват ь результаты эксперименто в	Умение работать с таблицами и справочными материалами, умение применять методы исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Способность обосновывать и применять полученные результаты на предприятиях общественного питания	65-84
	владеет (высокий)	Методами и приемами проведения исследований по заданной методике	Владение способностью понимания требований, предъявляемых к содержанию и последовательн ости проведения исследований по заданной методике	Способность сформулировать задание; способность проводить самостоятельно проводить исследования по заданной методике и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	85-100

## I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к экзамену и прохождение итогового теста.

### Критерии выставления оценки студенту на экзамене

Баллы	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-86	«отлично»	Оценка отлично выставляется студенту, у которого сформированы знания по физико-химическим процессам, протекающим в пищевых продуктах в процессе технологической обработке. Умеет успешно объяснять изменения свойств, полуфабрикатов и готовой продукции с точки зрения физико-химических процессов. Владеет знаниями, проведения технологических процессов производства пищевой продукции, позволяющими выпускать продукцию с высокими органолептическими показателями и безопасную для здоровья потребителя.
85-76	«хорошо»	Оценка хорошо выставляется студенту, у которого хорошо сформированы знания по физико-химическим процессам, протекающим в пищевых продуктах в процессе технологической обработке. Умеет частично объяснять изменения свойств, полуфабрикатов и готовой продукции с точки зрения физико-химических процессов. Владеет знаниями, проведения технологических процессов производства пищевой продукции, позволяющими выпускать продукцию с высокими органолептическими показателями и безопасную для здоровья потребителя.
75-61	«удовлетворительно»	Оценка удовлетворительно выставляется студенту, у которого слабо сформированы знания по физико-химическим процессам, протекающим в пищевых продуктах в процессе технологической обработке. Способен объяснять изменения свойств, полуфабрикатов и готовой продукции с точки зрения физико-химических процессов. Слабо владеет знаниями, проведения технологических процессов производства пищевой продукции, позволяющими выпускать продукцию с высокими органолептическими показателями и безопасную для здоровья потребителя.
60-0	«не-удовлетворительно»	Оценка неудовлетворительно выставляется студенту, который не знает значительной

		части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет практические работы и не может продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.
--	--	---

## Тесты СУПЫ

1. Отвар, полученный при варке в воде костей, мяса, птицы, рыбы, называется:
  - а) бульоном
  - б) студнем
  - в) заливным
  - г) супом
  
2. Продолжительность варки бульона из свиных костей:
3. К особенностям приготовления заправочных супов не относится:
  - а) варят супы при слабом кипении
  - б) бульоны готовят с использованием оттяжек
  - в) в супы вводят пшеничную муку
  - г) морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в супы пассеруют
  
4. В детском и диетическом питании широко распространены и рекомендуются следующие виды супов:
  - а) холодные супы
  - б) пюреобразные супы
  - в) заправочные супы
  - г) сладкие супы
  
5. Кости свинокопченостей не входят в рецептуру супа
  - а) щи суточные
  - б) борщ флотский
  - в) супы с бобовыми
  - г) щи уральские
  
6. Пассерованные овощи закладывают в борщи:
  - а) за 20 мин до готовности
  - б) за 5 мин до готовности
  - в) за 10-15 мин до готовности
  - г) вместе с капустой
  
7. Подготовленные соленые огурцы для рассольника:



- а) бланшируют
- б) припускают
- в) пассеруют
- г) бреззируют

8. Картофель для супов картофельных нарезают:

- а) бочонками, брусочками, кубиками
- б) дольками, кубиками, ломтиками
- в) дольками, ломтиками, кружочками
- г) дольками, брусочками, кубиками

9. В состав супа харчо обязательно входит следующая крупа:

- а) овсяная
- б) рисовая
- в) перловая
- г) гречневая

10. Молочные супы реализуют в течение:

- а) 30-40 мин
- б) 15-20 мин
- в) 90-120 мин
- г) 3-4 ч

#### Тесты Мясо

1. Котлеты натуральные из филе птицы (дичи) отпускают с соусом:

- а) луковым с горчицей
- б) белым с рассолом
- в) сметанным с хреном
- г) паровым с грибами

2. Особенностью приготовления блюда “Цыпленок табака” является:

- а) отваривание в концентрированном бульоне
- б) жарка на сковороде под прессом
- в) жарка во фритюре
- г) запекание в духовом шкафу с помидорами

3. К блюдам из рубленой птицы относятся:

- а) котлеты пожарские
- б) котлеты по-московски
- в) котлеты славянские
- г) котлеты по-киевски

4. Какие виды тепловой обработки сырья относятся к основным?

- а) жарка, варка
- б) жарка, тушение
- в) жарка, запекание
- г) все вышеперечисленное

5. По какой причине происходит снижение пищевой ценности жиров при жарении:

- а) уменьшение содержания жирорастворимых витаминов, фосфолипидов, незаменимых жирных кислот и др.
- б) появление в жире неусвояемых компонентов
- в) образование токсичных веществ
- г) все вышеперечисленное

6. Нанесение на поверхность кусков мяса или других продуктов тонкого слоя муки, молотых сухарей называют

- а) панированием
- б) обвалкой
- в) зашпыванием
- г) брезированием

7. К каким видам полуфабрикатов относятся антрекот, эскалоп, шницель?

- а) к крупнокусковым
- б) к порционным
- в) к мелкокусковым
- г) ко всем перечисленным

8. Какова должна быть масса натуральных порционных полуфабрикатов?

- а) 50-80 г
- б) 80-125 г
- в) 150-200 г
- г) 125-150 г

9. Причины, вызывающие изменение массы мяса:

- а) переход коллагена в глютин
- б) денатурация белка
- в) выпрессовывание влаги, жиров
- г) все вышеперечисленное

10. Причины, вызывающие изменение цвета мяса при тепловой обработке:

- а) изменение жира
- б) изменение витаминов
- в) изменение белков

г) все вышеперечисленное

11. Какая ткань мяса имеет самую низкую пищевую ценность?

- а) мышечная            б) соединительная            в) жировая            г) костная

12. Какие отрубы говяжьей туши используют для приготовления котлетной массы?

- а) пашины, мякоть шеи, обрезь  
б) плечевую и заплечную часть  
в) тазобедренную часть  
г) толстый и тонкий край, вырезку

13. Какие субпродукты по пищевой ценности и вкусовым свойствам относят к первой категории?

- а) селезенка, желудок  
б) сердце, язык  
в) ножки свиные, уши  
г) все вышеперечисленное

14. Какие полуфабрикаты считают рубленными?

- а) биточки, шницели  
б) азу, бефстроганов  
в) рагу, шашлык  
г) все вышеперечисленное

15. На 1 кг котлетного мяса берут (приготовление котлетной массы):

- а) Хлеба – 40%; воды – 35%  
б) Хлеба – 35%; воды – 40%  
в) Хлеба – 30%; воды – 25%  
г) Хлеба – 25%; воды – 30%

16. К натуральным рубленным полуфабрикатам относят:

- а) Бифштекс рубленый  
б) Биточки  
в) Тефтели  
г) Шницель

17. В печень по-строгановски добавляют:

- а) Молочный соус  
б) Томатный соус  
в) Сметанный соус

г) соус Майонез

18. К мелкокусковым полуфабрикатам относится:

- а) Поджарка
- б) Лангет
- в) Бифштекс
- г) Антрекот

19. Бефстроганов из говядины нарезают из:

- а) Лопаточной части
- б) Боковой и наружной части задней ноги
- в) Корейки
- г) Вырезки, толстого и тонкого края

20. К блюдам из тушеного мяса относят:

- а) Азу
- б) Эскалоп
- в) Бифштекс с яйцом
- г) Антрекот

### **Вопросы к экзамену**

1. Ассортимент, технология блюд из фаршированных овощей, обоснование подбора овощей для фарширования.
2. Технология, ассортимент мучных кулинарных изделий.
3. Технология приготовления, ассортимент и условия реализации блюд из мясных субпродуктов.
4. Жарка мяса мелким куском, ассортимент и условия реализации, характеристика и подбор сырья.
5. Ассортимент, технология блюд из отварных и припущенных овощей.
6. Ассортимент, технология блюд из отварной и припущенной рыбы, подбор и подготовка сырья.
7. Сырье и материалы для мучных блюд
8. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству соусов на уксусе.
9. Ассортимент, технология блюд из яиц.
10. Ассортимент, технология горячих сладких блюд.
11. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству холодных и сладких супов.

12. Жарка мяса порционным куском, антрекот, ромштекс, условия реализации, характеристика и подбор сырья.
13. Технология, ассортимент, требования к качеству блюд из морских водорослей. Обоснование приемов первичной и тепловой обработки.
14. Классификация соусов.
15. Ассортимент, технология блюд из творога, характеристика сырья.
16. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству томатных соусов.
17. Тушение мяса с гарниром, способы тушения, ассортимент, характеристика и подбор сырья.
18. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству сметанных соусов.
19. Блюда из отварного мяса режимы, ассортимент и подача, требования к сырью и способы его подготовки.
20. Ассортимент, технология блюд из жареных овощей.
21. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству супов из бобовых, круп и макаронных изделий.
22. Жарка мяса мелким куском, ассортимент и условия реализации, характеристика и подбор сырья.
23. Технология приготовления, ассортимент и условия реализации блюд из овощной массы.
24. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству рассольников.
25. Классификация сладких блюд.
26. Технология приготовления, ассортимент и условия реализации горячих закусок.
27. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству мясных заливных блюд.
28. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству молочных соусов.
29. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству щей.
30. Ассортимент, технология нежелированных холодных сладких блюд.
31. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству яично-масляных соусов.
32. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству смешанных салатов
33. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству белых соусов па мясных и рыбных бульонах.
34. Технология приготовления, ассортимент и условия реализации блюд из мясных субпродуктов.

35. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству овощных закусок.
36. Жарка мяса порционным куском, бифштекса, лангета, условия реализации, характеристика и подбор сырья.
37. Технология, ассортимент, требования к качеству блюд из двухстворчатых моллюсков. Обоснование приемов первичной и тепловой обработки.
38. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству холодных блюд и закусок из отварной и припущенной рыбы.
39. Рассыпчатые каши, соотношение компонентов, технологическое назначение, условия реализации.
40. Варка птицы, режимы варки, условия реализации.
41. Технология, условия реализации заливных блюд из рыбы.
42. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству соусов на растительном масле
43. Технология, ассортимент, требования к качеству блюд из брюхоногих моллюсков. Обоснование приемов первичной и тепловой обработки.
44. Паштеты, технология, ассортимент, требования к качеству.
45. Тушение мяса без гарнира, характеристика и подбор сырья.
46. Ассортимент, технология изделий из рыбной котлетной массы.
47. Технология заварного теста, механизм образования полости, ассортимент изделий.
48. Классификация и характеристика супов.
49. Ассортимент, технология тушенной и запеченной рыбы, подбор и подготовка сырья, режимы запекания.
50. Санитарно-технологические требования к производству и реализации холодных блюд и закусок.
51. Технология, ассортимент, требования к качеству блюд из головоногих моллюсков. Обоснование приемов первичной и тепловой обработки.
52. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству борщей.
53. Ассортимент, технология блюд мясной котлетной массы, характеристика и подбор сырья, характеристика и подбор сырья.
54. Основные принципы подбора соусов к блюдам.
55. Технология, ассортимент, требования к качеству блюд из ракообразных моллюсков. Обоснование приемов первичной и тепловой обработки.
56. Значение холодных блюд и закусок и их место в рационе питания человека.

57. Порционные блюда из жаренных свинины и баранины, характеристика и подбор сырья.
58. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству красных соусов.
59. Технология, ассортимент, требования к качеству блюд из иглокожих моллюсков. Обоснование приемов первичной и тепловой обработки.
60. Холодные блюда и закуски из жареных и отварных мясопродуктов, ассортимент и условия реализации.
61. Ассортимент, технология блюд из жареной рыбы, подбор и подготовка сырья.
62. Ассортимент, технология желированных сладких блюд.
63. Классификация, технология, условия реализации бутербродов.
64. Ассортимент, технология блюд из рубленого мяса, характеристика и подбор сырья.
65. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству прозрачных супов. Механизм осветления супов.

## **II. Оценочные средства для текущей аттестации**

### **Критерии оценки реферата**

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно
- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки.

Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.

Допущены одна-две ошибки в оформлении работы

- 75-61 балл - студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы

- 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

#### **Критерии оценки практических и семинарских занятий.**

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент знает и свободно владеет материалом, выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его. Для подготовки студент использует не только лекционный материал, но и дополнительную отечественную и зарубежную литературу.

- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.

- 75-61 балл - студент понимает базовые основы и теоретическое обоснование темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме.

- 60-50 баллов - если ответ представляет собой пересказанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании темы.





## АННОТАЦИЯ

Курс **Биологические активные добавки в производстве блюд в ресторанах** входит в блок Б1.В.ДВ.5.2 и относится к ее вариативной части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Материал курса тесно связан с курсом «Технология продукции общественного питания», «Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции», «Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания». Образовательная программа курса направлена на изучение технологии и организации производства кулинарной продукции. В программу курса входит изучение технологии блюд и кулинарных изделий.

**Целью** изучения дисциплины является подготовка студентов-бакалавров в области общественного питания и ресторанной продукции, ознакомление с особенностью технологии и организации производства кулинарной продукции с использованием БАД.

### *Задачи:*

- ознакомиться с классификацией БАД;
- изучить особенности применения БАД в производстве пищевой продукции;
- изучить нормативную и техническую документацию, регулирующую применение БАД в РФ;
- изучить особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий с применением БАД;

Для успешного изучения дисциплины **Биологические активные добавки в производстве блюд в ресторанах** у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-21 готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	Знает	критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, как проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
	Умеет	разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ. проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
	Владеет	критериями оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знает	Алгоритм исследования по заданной методике
	Умеет	проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
	Владеет	способами и методиками анализа результатов эксперимента
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Отечественные и зарубежные разработки, методы и приемы в производстве продуктов питания
	Умеет	Анализировать и применять на практике научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Владеет	Методами и технологическими приемами в производстве продуктов питания
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки	Знает	статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований
	Умеет	измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;
	Владеет	критериями оценки проводимых экспериментов, техникой подготовки данных

экспериментальных данных проведенных исследований		для составления обзоров и отчетов.
---	--	------------------------------------

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины **«Биологические активные добавки в производстве блюд в ресторанах»** применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, интерактивные лекции, семинар пресс-конференция, имитационные упражнения, групповая дискуссия.

## АННОТАЦИЯ

Курс «**Основы кулинарного дизайна ресторанных блюд**» входит в блок Б1.В.ДВ.6.1 и относится к ее вариативной части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часа. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки», «Технология продукции общественного питания».

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения принципов оформления и декорирования блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий. В программу курса входит изучение свойств основного и вспомогательного сырья для производства элементов декора, изучение базовых принципов оформления ресторанных блюд, кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий, возможные приёмы и способы оформления блюд и закусок.

**Целью** дисциплины «**Основы кулинарного дизайна ресторанных блюд**» является подготовка студентов в области формирования навыков декорирования ресторанных блюд, кулинарной продукции, сервировки стола, развитию творческих способностей и умению готовить вкусную пищу.

### **Задачи:**

- пользоваться нормативной и специальной литературой;
- проводить сбор и обработку кулинарных рецептов;
- органолептически оценивать качество сырья и полуфабрикатов;
- организовывать и проводить приготовление и декорирование блюд и закусок;
- пользоваться инструментами для карвинга;

- создавать стиль в украшении стола и его оформлении;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;
- проявлять свою творческую индивидуальность.

Для успешного изучения дисциплины «Основы дизайна ресторанных блюд» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-21 готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	Знает	критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, как проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
	Умеет	разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ. проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
	Владеет	критериями оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
ПК-23 способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	Знает	Как формировать профессиональную команду, способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
	Умеет	формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе
	Владеет	способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Отечественные и зарубежные разработки, методы и приемы в производстве продуктов питания
	Умеет	Анализировать и применять на практике научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Владеет	Методами и технологическими приемами в производстве продуктов питания

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «**Основы кулинарного дизайна ресторанных блюд**» применяются



следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект карт.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
Дальневосточный федеральный университет  
(ДВФУ)

---

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

«СОГЛАСОВАНО»  
Руководитель ОП

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий кафедрой Технологии  
продукции и организации  
общественного питания

\_\_\_\_\_ Л.В. Левочкина  
«22» декабря 2015 г.

\_\_\_\_\_ Л.В. Левочкина  
«22» декабря 2015 г.

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Основы кулинарного дизайна ресторанных блюд»**

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Образовательная программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки заочная

Школа биомедицины

Кафедра Технологии продукции и организации общественного питания

Курс 5, семестр -

Лекции – 6 час.

Практические занятия – - час.

Лабораторные работы – 10 час.

Самостоятельная работа – 88 час.

Всего часов – 108 час.

Всего часов аудиторной нагрузки – 16 час.

Контрольные работы – не предусмотрены

Зачет – 5 курс

Экзамен – - курс

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.11.2015 №1332

УМКД обсужден на заседании кафедры Технологии продукции и организации общественного питания Школы биомедицины ДВФУ №3 от «22» декабря 2015 г.

Заведующий кафедрой Л.В. Левочкина

Составитель: А.А. Кузнецова к.т.н., доцент

АННОТАЦИЯ  
учебно-методического комплекса дисциплины  
«Основы кулинарного дизайна ресторанных блюд»  
Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания  
Образовательная программа: «Технология продукции и организация  
ресторанных услуг»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Основы кулинарного дизайна ресторанных блюд» разработан для студентов \_\_5\_\_ курса по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль подготовки «Технология организации ресторанного дела» в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина «Основы кулинарного дизайна» входит в дисциплину по выбору учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет \_\_108\_\_ часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (\_\_6\_\_ часов), лабораторные занятия (\_\_10\_\_ часов), практические занятия (\_\_-\_\_ часов), самостоятельная работа студента (\_\_88\_\_ часа). Дисциплина реализуется на \_\_5\_\_ курсе в \_\_-\_\_ семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- оценивание качества сырья и полуфабрикатов;
- организовывать и проводить приготовление и декорирование блюд и закусок;
- пользоваться инструментами для карвинга;
- применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;
- проявлять свою творческую индивидуальность.

Дисциплина «**Основы кулинарного дизайна ресторанных блюд**» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки», «Технология продукции общественного питания».

Дисциплина направлена на формирование общекультурных и профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;

- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

Автор-составитель учебно-методического комплекса

к.т.н., доцент кафедры Технологии продукции

и организации общественного питания

\_\_\_\_\_ А.А. Кузнецова

Заведующий кафедрой Технологии продукции

и организации общественного питания \_\_\_\_\_ Л.В. Левочкина



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
(ДФУ)

---

---

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

«СОГЛАСОВАНО»  
Руководитель ОП

\_\_\_\_\_ Л.В. Левочкина  
(подпись) (Ф.И.О. рук. ОП)  
«22» декабря 2015 г.

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий (ая) кафедрой  
Технологии продукции и организации общественного  
питания

\_\_\_\_\_ Л.В. Левочкина  
(подпись) (Ф.И.О. зав. каф.)  
«22» декабря 2015 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Основы кулинарного дизайна ресторанных блюд

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного  
питания**

профиль «Технология организации ресторанного дела»

**Форма подготовки заочная**

курс 5 семестр      -       
лекции 6 час.  
практические занятия      -      час.  
лабораторные работы 10 час.  
в том числе с использованием МАО лек.      -      /пр.      -      /лаб. 4 час.  
всего часов аудиторной нагрузки 16 час.  
в том числе с использованием МАО 4 час.  
самостоятельная работа 88 час.  
в том числе на подготовку к экзамену 4 час.  
контрольные работы (количество)  
курсовая работа / курсовой проект      -      семестр  
зачет 5 курс  
экзамен      -      курс

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.11.2015 №1332

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры Технологии продукции и организации общественного питания, протокол №3 от «22» декабря 2015 г.

Заведующий (ая) кафедрой Л.В. Левочкина

Составитель (ли): А.А. Кузнецова к.т.н., доцент

**Оборотная сторона титульного листа РПУД**

**I. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:**

Протокол от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Левочкина Л.В. \_\_\_\_\_  
(подпись) (И.О. Фамилия)

**II. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:**

Протокол от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_  
(подпись) (И.О. Фамилия)

## ABSTRACT

**Bachelor's/Specialist's/Master's degree in 19.03.04 Technology products and catering**

**Study profile/ Specialization/ Master's Program** «The technology of production and organization of catering services».

**Course title:** Bases of Culinary Design"

**Basic part of Block** Б1.Б.ДБ.6.1 , 3 credits

**Instructor:** Kuznetsova A. A.

**At the beginning of the course a student should be able to**

- the ability to search, store, process and analyze information from various sources and databases, to represent it in the required format using the information, computer and network technologies;

- the ability to use modern methods and technologies (including information) in their professional activities.

**Learning outcomes:**

PK-21 - readiness to develop criteria for evaluation of professional level of personnel for drawing up the training programs, to carry out personnel certification of production and to make decisions on results of certification

PK-23 ability to form professional team, to show leadership skills in collective, possession of the ways of the organization of production and effective work of labor collective on the basis of modern methods of management  
PC-8 ability to introduce into domestic restaurant business overseas innovative production technology

PK-25 ability to study and analyze scientific and technical information, domestic and foreign experiment on production of food

**Course description:** The problems of preparing all kinds of dough: yeast dough, baking powder chemical test, the test with the type of mechanical



loosening. It is shown that the technology of finishing semis. Presented range of bakery and pastry products.

**Main course literature:**

1. Decoration of dishes of a holiday table [Electronic resource] / — the Electron. text data. — M.: RIPOL classic, 2009. — 200 with. — the access Mode: <http://www.iprbookshop.ru/39939.html>
2. Nesterova D.V. Original jewelry from vegetables and fruit [An electronic resource] / Nesterova D.V. — the Electron. text data. — M.: RIPOL classic, 2012. — 200 with. — the access Mode: <http://www.iprbookshop.ru/38641.html>.
3. Sosnovskaya A.V. Decoration of a New Year's table [An electronic resource] / Sosnovskaya A.V. — the Electron. text data. — M.: RIPOL classic, 2012. — 32 with. — the access Mode: <http://www.iprbookshop.ru/39941.html>.
4. Decoration of dishes of a holiday table [An electronic resource] / — the Electron. text data. — M.: RIPOL classic, 2010. — 64 with. — the access Mode: <http://www.iprbookshop.ru/70946.html>.

**Form of final knowledge control:** offset

## АННОТАЦИЯ

Курс «**Основы кулинарного дизайна ресторанных блюд**» входит в блок Б1.В.ДВ.6.1 и относится к ее вариативной части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часа. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки», «Технология продукции общественного питания».

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения принципов оформления и декорирования блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий. В программу курса входит изучение свойств основного и вспомогательного сырья для производства элементов декора, изучение базовых принципов оформления ресторанных блюд, кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий, возможные приёмы и способы оформления блюд и закусок.

**Целью** дисциплины «**Основы кулинарного дизайна ресторанных блюд**» является подготовка студентов в области формирования навыков декорирования ресторанных блюд, кулинарной продукции, сервировки стола, развитию творческих способностей и умению готовить вкусную пищу.

### **Задачи:**

- пользоваться нормативной и специальной литературой;
- проводить сбор и обработку кулинарных рецептов;
- органолептически оценивать качество сырья и полуфабрикатов;
- организовывать и проводить приготовление и декорирование блюд и закусок;
- пользоваться инструментами для карвинга;

- создавать стиль в украшении стола и его оформлении;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;
- проявлять свою творческую индивидуальность.

Для успешного изучения дисциплины «Основы дизайна ресторанных блюд» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-21 готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	Знает	критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, как проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
	Умеет	разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ. проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
	Владеет	критериями оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
ПК-23 способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	Знает	Как формировать профессиональную команду, способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
	Умеет	формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе
	Владеет	способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Отечественные и зарубежные разработки, методы и приемы в производстве продуктов питания
	Умеет	Анализировать и применять на практике научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Владеет	Методами и технологическими приемами в производстве продуктов питания

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «**Основы кулинарного дизайна ресторанных блюд**» применяются

следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект карт.

## **I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА ЛЕКЦИОННЫЕ ЗАНЯТИЯ –6 час.**

### **Тема 1. Цели и задачи изучения дисциплины (0.5ч.)**

1. Цели и задачи изучения дисциплины. Содержание дисциплины
2. Значение оформления блюд
3. Основные приёмы изготовления украшений и элементов декора.
4. Выбор инструментов и приспособлений для оформления блюд

### **Тема 2. Что такое карвинг. Как выбрать профессиональный инструмент (0.5 часа)**

1. История возникновения карвинга. Методы карвинга и основные рекомендации для различных украшений для блюд и фруктово-овощных композиций.
2. Профессиональный инструмент для карвинга. Назначение каждого инструмента.

### **Тема 3. Украшения из овощей (0,5 часа)**

1. Подготовка овощей к декоративной вырезке.
2. Основные приёмы в составлении композиций из овощей.

### **Тема 4. Украшения из фруктов (0,5 часа)**

1. Подготовка фруктов к декоративной вырезке.
2. Основные приёмы в составлении композиций из фруктов.

### **Тема 5. «Съедобные тарелки» как элемент дизайна ресторанных блюд. (1 часа.)**

1. «Съедобные тарелки» из овощей. Подготовка овощей и технология фаршированных овощных блюд.
2. «Съедобные тарелки» из фруктов. Подготовка фруктов и технология фаршированных фруктовых блюд.
3. Корзиночки из сыра, сырого и запеченого картофеля, мучные корзиночки, хлебные тарелки.

**Тема 6. Принципы декорирования. Возможные приёмы и способы оформления блюд и закусок (3 часа).**

1. Принципы декорирования блюд и закусок.
2. Возможные приёмы и способы оформления блюд и закусок.
  - Эстетика и дизайн холодных блюд и закусок
  - Эстетика и дизайн супов
  - Эстетика и дизайн банкетных и порционных горячих блюд
  - Эстетика и дизайн десертов
  - Оформление десертов и готовых блюд живыми цветами

## **II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА**

**Лабораторные занятия –10 час., в т.ч. 4 час. - MAO**

### **Лабораторное занятие №1 (6 час.)**

**Занятие 5. «Возможные приёмы и способы оформления банкетных блюд»**

1. Выработать практические навыки по оформлению банкетных блюд.
2. Приготовить и применить различные элементы оформления банкетных блюд (галантин из птицы, галантин из рыбы, заливное из птицы, канапе)
3. Определить органолептическим способом качество приготовленных банкетных блюд и оценить их оформление и подачу.

**MAO – Мастер-класс «Элементы декора для банкетных блюд» - 2 час.**

### **Лабораторное занятие №2 (4 час.)**

**Занятие 6. «Возможные приёмы и способы оформления сладких блюд и мучных десертов»**

1. Выработать практические навыки по оформлению сладких блюд.
2. Приготовить и применить различные элементы оформления сладких блюд и мучных десертов (приготовление мастики и элементов дизайна из нее, украшения из шоколада, художественное оформление выпеченных изделий кремом, элементы декора на основе агар-агара)
3. Определить органолептическим способом качество приготовленных сладких блюд и мучных десертов, оценить их оформление и подачу.

**MAO – Мастер-класс «Элементы декора для сладких блюд» - 2 час.**

## **III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине **«Основы кулинарного дизайна ресторанных блюд»** представлено в Приложении 1 и включает в себя:

план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;

характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;

требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;

критерии оценки выполнения самостоятельной работы.



#### IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Тема 1. Цели и задачи изучения дисциплины. Содержание дисциплины 2. Значение оформления блюд 3. Основные приёмы изготовления украшений и элементов декора. 4. Выбор инструментов и приспособлений для оформления блюд	ПК-21 ПК-23 ПК-25	Знает Технологические особенности и основные приёмы изготовления украшений и элементов декора. Умеет с учетом теоретических знаний знаний вести процесс в осуществлении контроля соответствия качества производимой продукции Владеет методами и технологическими приемами приготовления различных элементов декора для украшения блюд	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 1-4 Пр-2 – итоговый тест
2.	Тема 2. 1. История возникновения карвинга. Методы карвинга и основные рекомендации для различных украшений для блюд и фруктово-овощных композиций. 2. Профессиональный инструмент для карвинга. Назначение каждого инструмента.	ПК-21 ПК-23 ПК-25	Знает процесс приготовления и правила отпуска различных холодных, горячих и сладких блюд Умеет с учетом теоретических знаний правильно подобрать посуду для различных категорий блюд Владеет методами и технологическими приемами оформления и отпуска ресторанных блюд.	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 5-7 Пр-2 – итоговый тест
3.	Тема 3. Украшения из овощей	ПК-21 ПК-23 ПК-25	Знает технологические способы и приемы вырезания декоративных элементов из овощей и фруктов Умеет с учетом теоретических знаний технологического	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 8-10 Пр-2 – итоговый тест

			<p>процесса, применять на практике изученные способы и приемы вырезания декоративных элементов из овощей и фруктов</p> <p>Владеет методами и технологическими приемами вырезания декоративных элементов из овощей и фруктов</p>		
4.	Тема 4. Украшения из фруктов	ПК-21 ПК-23 ПК-25	<p>Знает технологические особенности различных овощей и фруктов организационный процесс приготовления и оформления овощных и фруктовых композиций</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний применять на практике изученные способы нарезки и фигурного вырезания элементов декора из овощей и фруктов</p> <p>Владеет методами и технологическими приемами нарезки и фигурного вырезания элементов декора из овощей и фруктов</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 11-13 Пр-2 – итоговый тест
5.	Тема 5. «Съедобные тарелки» как элемент дизайна ресторанных блюд.	ПК-21 ПК-23 ПК-25	<p>Знает технологические особенности различных видов теста, овощей и фруктов и гастрономических товаров, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс производства декоративных съедобных тарелок, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике практические навыки</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 14-17 Пр-2 – итоговый тест

			<p>Владеет методиками и способами производства декоративных съедобных тарелок, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике практические навыки</p>		
			<p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс производства блюд и их подачу с учетом использования в рецептуре и в элементах декора съедобных цветов и зелени.</p>		
			<p>Владеет методами использования в рецептуре и в элементах декора съедобных цветов и зелени.</p>		
7	<p>Тема 6 Принципы декорирования. Возможные приёмы и способы оформления блюд и закусок</p>	<p>ПК-21 ПК-23 ПК-25</p>	<p>Знает технологические особенности различных способов и приемов оформления блюд и закусок. Организационный процесс декорирования и способов подачи различных блюд и закусок.</p>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат</p>	<p>Зачет Вопросы 20-26 Пр-2 – итоговый тест</p>
			<p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс оформления блюд и закусок, организовать все этапы технологического процесса и процесса декорирования приготовленных блюд, применять на практике изученные способы оформления блюд и закусок.</p>		
			<p>Владеет методами и технологическими приемами приготовления и оформления блюд и закусок</p>		

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

## **V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Основная литература**

1. Украшение блюд праздничного стола [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2009.— 200 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/39939.html>
2. Нестерова Д.В. Оригинальные украшения из овощей и фруктов [Электронный ресурс]/ Нестерова Д.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2012.— 200 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/38641.html>.
3. Сосновская А.В. Украшения новогоднего стола [Электронный ресурс]/ Сосновская А.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2012.— 32 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/39941.html>.
4. Украшение блюд праздничного стола [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2010.— 64 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70946.html>.

### **Дополнительная литература**

1. Украшение блюд : поэтапные инструкции / А. Г. Красичкина. Москва : ЭКСМО, 2008. – 255 с.  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:674222&theme=FEFU>
2. Технология мучных кондитерских изделий : метод. указания для выполнения лабор. работ по дисциплине "Технология продуктов общественного питания" для студентов 4 и 5 курсов дневной и заочной формы обучения спец. 19.03.04 / [сост. А.А. Кузнецова] / Владивосток : Изд-во Тихоокеанского экономического университета , 2011-20с.  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:358615&theme=FEFU>
3. Изделия и украшения из шоколада : учебное пособие для учреждений среднего профессионального образования / С. Н. Кузнецова. – Москва : КноРус , 2013.-221 с.  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:736617&theme=FEFU>

4. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий: учеб. Пособие /Магомедов Г.О., Олейникова А.Я., Плотникова И.В., Лобосова Л.А. – ГИОРД, 2014-440 с.

<http://e.lanbook.com/view/book/69874/>

1. Изделия и украшения из шоколада : учебное пособие для учреждений среднего профессионального образования / С. Н. Кузнецова. Москва : КноРус , 2013.,221 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:736617&theme=FEFU>

## **VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

Теоретическая часть дисциплины «**Основы кулинарного дизайна ресторанных блюд**» раскрывается на лекционных занятиях, так как лекция является основной формой обучения, где преподавателем даются основные понятия дисциплины.

Последовательность изложения материала на лекционных занятиях, направлена на формирование у студентов ориентировочной основы для последующего усвоения материала при самостоятельной работе.

На практических занятиях в ходе дискуссий на семинарских занятиях, при обсуждении рефератов и на занятиях с применением методов активного обучения бакалавры учатся анализировать и прогнозировать развитие науки о питании раскрывают ее научные и социальные проблемы.

Практические занятия курса проводятся по всем разделам учебной программы. Практические работы направлены на формирование у студентов навыков самостоятельной исследовательской работы. В ходе практических занятий бакалавр выполняет комплекс заданий, позволяющий закрепить лекционный материал по изучаемой теме, получить основные навыки в области построения рационов питания для различных групп населения с учетом их физиологических особенностей. Активному закреплению теоретических знаний способствует обсуждение проблемных аспектов дисциплины в форме семинара и занятий с применением методов активного обучения. При этом происходит развитие навыков самостоятельной исследовательской деятельности в процессе работы с научной литературой, периодическими изданиями, формирование умения аргументированно отстаивать свою точку зрения, слушать других, отвечать на вопросы, вести дискуссию.

При написании рефератов рекомендуется самостоятельно найти литературу к нему. В реферате раскрывается содержание исследуемой проблемы. Работа над рефератом помогает углубить понимание отдельных вопросов курса, формировать и отстаивать свою

точку зрения, приобретать и совершенствовать навыки самостоятельной творческой работы, вести активную познавательную работу.

Основные виды самостоятельной работы бакалавров – это работа с литературными источниками и методическими рекомендациями по составлению суточных рационов питания, интернет–ресурсами для более глубокого ознакомления с отдельными проблемами физиологии питания. Результаты работы оформляются в виде рефератов или докладов с последующим обсуждением. Темы рефератов соответствуют основным разделам курса.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации проводится несколько устных опросов, тест-контрольных работ и коллоквиумов.

## **VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и лабораторных занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением, технологическим оборудованием и соответствующие санитарным и противоположным правилам и нормам.

- Тепловое оборудование;
- Электромеханическое оборудование;
- Кухонный инвентарь, столовая посуда.
- Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW 330U, 3000 ANSI lumen,
- Экран проекционный ScreenLineTrimWhiteIce,

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой (компьютерные классы, а также компьютеризированные рабочие места Научно-технической библиотеки) с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)

Читальный зал Научной библиотеки ШБМ с открытым доступом к фонду (корпус М, 2 этаж)

Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)	Моноблок HP ProOne 400 All-in-One 19,5 (1600x900), Core i3-4150T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 1TB HDD 7200 SATA, DVD+/-RW, GigEth, Wi-Fi, BT, usb kbd/mse, Win7Pro (64-bit)+Win8.1Pro(64-bit), 1-1-1 Wty Скорость доступа в Интернет 500 Мбит/сек. Рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы:
--	---

	портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками
--	--

В целях обеспечения специальных условий обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ДВФУ все здания оборудованы пандусами, лифтами, подъемниками, специализированными местами, оснащенными туалетными комнатами, табличками информационно-навигационной поддержки.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
(ДФУ)

---

---

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ  
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**  
по дисциплине «Основы кулинарного дизайна ресторанных блюд»  
Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская  
программа «Технология продукции и организация общественного питания»  
**Форма подготовки заочная**

**Владивосток**  
**2014**



## План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	Октябрь 2018	Подготовка рефератов	10	Зачет
2	Октябрь 2018	Подготовка презентации	8	Зачет
3	Октябрь 2018	Подготовка к коллоквиуму	5	Опрос, зачет
4	Октябрь 2018	Подготовка к мастер-классу	5	Зачет

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания докладов по теме семинарского занятия, подготовки презентаций.

Преподаватель предлагает каждому студенту индивидуальные и дифференцированные задания. Некоторые из них могут осуществляться в группе (например, подготовка доклада и презентации по одной теме могут делать несколько студентов с разделением своих обязанностей – один готовит научно-теоретическую часть, а второй проводит анализ практики).

### Задания для самостоятельного выполнения

1. По заданной теме имитационной игры должен быть проведен анализ литературы по изучаемой дисциплине. По проработанному материалу должна быть подготовлена и представлена на обсуждение имитационная игра.
2. Написание реферата по теме, предложенной преподавателем или самостоятельно выбранной студентом и согласованной с преподавателем.
3. Подготовка презентаций с использованием мультимедийного оборудования.

### Методические указания к выполнению реферата

#### Цели и задачи реферата

Реферат (от лат. *refero* — докладываю, сообщаю) представляет собой краткое изложение проблемы практического или теоретического характера с формулировкой определенных выводов по рассматриваемой теме. Избранная студентом проблема изучается и анализируется на основе одного или нескольких источников. В отличие от курсовой работы, представляющей собой комплексное исследование проблемы, реферат направлен на анализ одной или нескольких научных работ.

*Целями* написания реферата являются:

- развитие у студентов навыков поиска актуальных проблем современного законодательства;
- развитие навыков краткого изложения материала с выделением лишь самых существенных моментов, необходимых для раскрытия сути проблемы;
- развитие навыков анализа изученного материала и формулирования собственных выводов по выбранному вопросу в письменной форме, научным, грамотным языком.

*Задачами* написания реферата являются:

- научить студента максимально верно передать мнения авторов, на основе работ которых студент пишет свой реферат;
- научить студента грамотно излагать свою позицию по анализируемой в реферате проблеме;
- подготовить студента к дальнейшему участию в научно – практических конференциях, семинарах и конкурсах;
- помочь студенту определиться с интересующей его темой, дальнейшее раскрытие которой возможно осуществить при написании курсовой работы или диплома;
- уяснить для себя и изложить причины своего согласия (несогласия) с мнением того или иного автора по данной проблеме.

### **Основные требования к содержанию реферата**

Студент должен использовать только те материалы (научные статьи, монографии, пособия), которые имеют прямое отношение к избранной им теме. Не допускаются отстраненные рассуждения, не связанные с анализируемой проблемой. Содержание реферата должно быть конкретным, исследоваться должна только одна проблема (допускается несколько, только если они взаимосвязаны). Студенту необходимо строго придерживаться логики изложения (начать с определения и анализа понятий, перейти к постановке проблемы, проанализировать пути ее решения и сделать соответствующие выводы). Реферат должен заканчиваться выведением выводов по теме.

По своей *структуре* реферат состоит из:

1. Титульного листа;
2. Введения, где студент формулирует проблему, подлежащую анализу и исследованию;
3. Основного текста, в котором последовательно раскрывается избранная тема. В отличие от курсовой работы, основной текст реферата предполагает деление на 2-3 параграфа без выделения глав. При необходимости текст реферата может дополняться иллюстрациями, таблицами, графиками, но ими не следует "перегружать" текст;
4. Заключения, где студент формулирует выводы, сделанные на основе основного текста.
5. Списка использованной литературы. В данном списке называются как те источники, на которые ссылается студент при подготовке реферата, так и иные, которые были изучены им при подготовке реферата.

Объем реферата составляет 10-15 страниц машинописного текста, но в любом случае не должен превышать 15 страниц. Интервал – 1,5, размер шрифта – 14, поля: левое — 3 см, правое — 1,5 см, верхнее и нижнее — 1,5 см. Страницы должны быть пронумерованы. Абзацный отступ от начала строки равен 1,25 см.

## **Порядок сдачи реферата и его оценка**

Рефераты пишутся студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, докладывается студентом и выносится на обсуждение. Печатный вариант сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение семестра. При оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой, умение ставить проблему и анализировать ее, умение логически мыслить, владение профессиональной терминологией, грамотность оформления.

## **Рекомендуемая тематика и перечень рефератов**

1. Оформление и дизайн холодных блюд и закусок
2. Оформление и дизайн бутербродов
3. Оформление и дизайн заправочных супов
4. Оформление и дизайн супов-пюре и сладких супов
5. Оформление и дизайн банкетных блюд и закусок
6. Оформление и дизайн блюд из мяса
7. Оформление и дизайн блюд из мяса птицы
8. Оформление и дизайн блюд из рыбы
9. Оформление и дизайн блюд из морепродуктов
10. Оформление и дизайн сладких блюд
11. Оформление и дизайн мучных блюд
12. Оформление и дизайн мучных кондитерских изделий



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
(ДВФУ)

---

---

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
по дисциплине «**Основы кулинарного дизайна ресторанных блюд**»  
Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская  
программа «Технология продукции и организация общественного  
питания»  
**Форма подготовки заочная**

**Владивосток**  
**2014**

## Паспорт ФОС

по дисциплине «**Основы кулинарного дизайна ресторанных блюд**»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-21 готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	Знает	критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, как проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
	Умеет	разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ. проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
	Владеет	критериями оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
ПК-23 способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	Знает	Как формировать профессиональную команду, способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
	Умеет	формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе
	Владеет	способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Отечественные и зарубежные разработки, методы и приемы в производстве продуктов питания
	Умеет	Анализировать и применять на практике научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Владеет	Методами и технологическими приемами в производстве продуктов питания

## КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Тема 1. Цели и задачи изучения дисциплины. Содержание дисциплины 2. Значение оформления блюд 3. Основные приёмы изготовления украшений и элементов декора. 4. Выбор инструментов и приспособлений для оформления блюд	ПК-21 ПК-23 ПК-25	<p>Знает Технологические особенности и основные приёмы изготовления украшений и элементов декора.</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний знаний вести процесс в осуществлении контроля соответствия качества производимой продукции</p> <p>Владеет методами и технологическими приемами приготовления различных элементов декора для украшения блюд</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 1-4 Пр-2 – итоговый тест
2.	Тема 2. <b>1.История возникновения карвинга.</b> Методы карвинга и основные рекомендации для различных украшений для блюд и фруктово-овощных композиций. 2. Профессиональный инструмент для карвинга. Назначение каждого инструмента.	ПК-21 ПК-23 ПК-25	<p>Знает процесс приготовления и правила отпуска различных холодных, горячих и сладких блюд</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний правильно подобрать посуду для различных категорий блюд</p> <p>Владеет методами и технологическими приемами оформления и отпуска ресторанных блюд.</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 5-7 Пр-2 – итоговый тест
3.	Тема 3. Украшения из овощей	ПК-21 ПК-23 ПК-25	<p>Знает технологические способы и приемы вырезания декоративных элементов из овощей и фруктов</p> <p>Умеет с учетом</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, м,	Зачет Вопросы 8-10 Пр-2 – итоговый тест

			теоретических знаний технологического процесса, применять на практике изученные способы и приемы вырезания декоративных элементов из овощей и фруктов	ПР-4 - реферат	
			Владеет методами и технологическими приемами вырезания декоративных элементов из овощей и фруктов		
4.	Тема 4. Украшения из фруктов	ПК-21 ПК-23 ПК-25	Знает технологические особенности различных овощей и фруктов организационный процесс приготовления и оформления овощных и фруктовых композиций	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 11-13 Пр-2 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний применять на практике изученные способы нарезки и фигурного вырезания элементов декора из овощей и фруктов		
			Владеет методами и технологическими приемами нарезки и фигурного вырезания элементов декора из овощей и фруктов		
5.	Тема 5. «Съедобные тарелки» как элемент дизайна ресторанных блюд.	ПК-21 ПК-23 ПК-25	Знает технологические особенности различных видов теста, овощей и фруктов и гастрономических товаров, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 14-17 Пр-2 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс производства декоративных съедобных тарелок, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике практические		



			<p><b>навыки</b></p> <p>Владеет методиками и способами производства декоративных съедобных тарелок, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике практические навыки</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс производства блюд и их подачу с учетом использования в рецептуре и в элементах декора съедобных цветов и зелени.</p> <p>Владеет методами использования в рецептуре и в элементах декора съедобных цветов и зелени.</p>		
7	Тема 6 Принципы декорирования. Возможные приёмы и способы оформления блюд и закусок	ПК-21 ПК-23 ПК-25	<p>Знает технологические особенности различных способов и приемов оформления блюд и закусок. Организационный процесс декорирования и способов подачи различных блюд и закусок.</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс оформления блюд и закусок, организовать все этапы технологического процесса и процесса декорирования приготовленных блюд, применять на практике изученные способы оформления блюд и закусок.</p> <p>Владеет методами и технологическими приемами приготовления и оформления блюд и закусок</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 20-26 Пр-2 – итоговый тест

### **Шкала оценивания уровня сформированности компетенций**

**по дисциплине «Основы кулинарного дизайна ресторанных блюд»**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Бал-лы
ПК-21 готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	знает (пороговый уровень)	Технологические особенности различных элементов дизайна из различных видовов теста, шоколада, сахаристых полуфабрикатов, овощей и фруктов	Знание технологических особенностей различных элементов дизайна из различных видовов теста, шоколада, сахаристых полуфабрикатов, овощей и фруктов	Способность дать определения основных понятий предметной области изучения; способность перечислить и раскрыть суть технологических примов и методов исследования, которые изучил и освоил бакалавр	45-64
	умеет (продвинутый)	С учетом теоретических знаний вести процесс отделки, оформления и подачи различных категорий блюд и кулинарной продукции	Умение организовывать этапы отделки, оформления и подачи различных категорий блюд и кулинарной продукции	Способность организовать весь цикл подготовки, приготовления и отпуска готовой продукции	65-84
	владеет (высокий)	Методиками основных параметров технологических процессов оформления и подачи различных категорий блюд и кулинарной продукции	Инструментами, методами и методиками оформления и подачи различных категорий блюд и кулинарной продукции	Способность бегло и точно применять терминологический аппарат предметной области исследования в устных ответах на вопросы и в письменных работах, способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на	85-100

				обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях.	
ПК-23 способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	знает (пороговый уровень)	Организационный процесс приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса приготовления и готовой продукции	знание основных понятий по организации процесса оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов	способность раскрыть вопросы подготовки сырья и осуществления технологического процесса	45-64
	умеет (продвинутый)	Организовать все этапы технологического процесса приготовления и оформление сложной ресторанной продукции	Умение работать с библиотечным и каталогами, умение применять методы практических навыков в приготовлении и оформлении ресторанной продукции	Способность обосновывать и применять полученные результаты теоретических исследований на практике; способность применять методы исследований для нестандартного решения поставленных задач	65-84
	владеет (высокий)	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных	Владение теоретическим и практическими навыками и приемами приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных	Способность сформулировать задание по теоретической работе и практическому исследованию; -способность проводить самостоятельные исследования и представлять их	85-100

		кондитерских изделий и десертов	, мучных кондитерских изделий и десертов	результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	
ПК-25 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	знает (пороговый уровень)	Новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационные разработки в производстве сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов	Теоретическое знание новых видов сырья и отделочных полуфабрикатов в производстве сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов	способность раскрыть теоретические вопросы о новых видах сырья и отделочных полуфабрикатов в сфере производства ресторанной продукции	45-64
	умеет (продвинутый)	Применять на практике изученные отечественные и зарубежные инновационные технологии производства ресторанной продукции	Теоретическое и практическое применение изученных отечественных и зарубежных инновационных технологий производства ресторанной продукции	Способность раскрыть теоретические вопросы и практические навыки о новых видах сырья и отделочных полуфабрикатов в сфере производства ресторанной продукции	65-84
	владеет (высокий)	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления ресторанной продукции, инновационными технологиями в ресторанной сфере	Теоретическое и практическое применение методов и технологических приемов оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов	Способность раскрыть теоретические вопросы и практические навыки технологических приемов приготовления и оформления сложной ресторанной продукции	85-100

## I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к зачету.

### Критерии выставления оценки студенту на зачете

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-61	«зачтено»	Зачтено выставляется студенту, у которого сформированы теоретические знания по технологическим особенностям различных видов пищевых продуктов и отделочных полуфабрикатов, знания специализированного оборудования для производства элементов декора для оформления и подачи ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов, а также инновационных разработок. Владеет методами и технологическими приемами приготовления и оформления ресторанных блюд и хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
60-0	«не зачтено»	Оценка неудовлетворительно выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет практические работы и не может продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

### Вопросы к зачету

1. Цели и задачи изучения дисциплины. Содержание дисциплины
2. Значение оформления блюд
3. Основные приёмы изготовления украшений и элементов декора.
4. Выбор инструментов и приспособлений для оформления блюд
5. Посуда из фарфора: цвет, форма, размер.
6. Посуда из стекла: цвет, форма, размер.
7. Оригинальная посуда и оригинальные способы подачи блюд.

8. Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд.
9. Сдержанность, игра линий, цветовых пятен, нарочитая асимметрия – принципы оформления блюд.
10. Знакомство со свойствами продуктов растительного и животного происхождения, хранение, переработка, использование и сочетание с другими продуктами.
11. История возникновения карвинга. Методы карвинга и основные рекомендации для различных украшений для блюд и фруктово-овощных композиций.
12. Профессиональный инструмент для карвинга. Назначение каждого инструмента.
13. Подготовка овощей к декоративной вырезке.
14. Основные приёмы в составлении композиций из овощей.
15. Основные приёмы в составлении композиций из фруктов.
16. Кулинарное использование цветов в оформлении и технологии ресторанных блюд.
17. Кулинарное использование съедобных трав в оформлении и технологии ресторанных блюд.
18. «Съедобные тарелки» из овощей. Подготовка овощей и технология фаршированных овощных блюд.
19. «Съедобные тарелки» из фруктов. Подготовка фруктов и технология фаршированных фруктовых блюд.
20. Корзиночки из сыра, сырого и запеченого картофеля, мучные корзиночки, хлебные тарелки.
21. Принципы декорирования блюд и закусок.
22. Эстетика и дизайн холодных блюд и закусок
23. Эстетика и дизайн супов
24. Эстетика и дизайн банкетных и порционных горячих блюд
25. Эстетика и дизайн десертов
26. Оформление десертов и готовых блюд живыми цветами

## **II. Оценочные средства для текущей аттестации**

### **Критерии оценки реферата**

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно
- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы
- 75-61 балл - студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы
- 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая

составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

### **Вопросы для коллоквиумов, собеседования по дисциплине «Основы кулинарного дизайна»**

#### **Раздел «Возможные приёмы и способы оформления блюд и закусок»**

1. Принципы декорирования блюд и закусок.
2. Возможные приёмы и способы оформления блюд и закусок.
3. - Эстетика и дизайн холодных блюд и закусок
4. - Эстетика и дизайн супов
5. - Эстетика и дизайн банкетных и порционных горячих блюд
6. - Эстетика и дизайн десертов
7. - Оформление десертов и готовых блюд живыми цветами

#### **Раздел «Возможные приёмы и способы оформления сладких блюд и мучных десертов»**

1. Виды мастики. Технология сырцовой, заварной и молочной мастики.
2. Свойства шоколада. Правила работы с шоколадом.
3. Технология масляных, сливочных, белковых, сырных и заварных кремов. Способы оформления изделий кремом.
4. Свойства желеобразователей. Правила работы с желеобразователями.

#### **Критерии оценок**

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент знает и свободно владеет материалом, выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его. Для подготовки студент использует не только лекционный материал, но и дополнительную отечественную и зарубежную литературу.



- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.

- 75-61 балл - студент понимает базовые основы и теоретическое обоснование темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме.

- 60-50 баллов - если ответ представляет собой пересказанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании темы.

**Анализ производственных ситуаций.  
Решение ситуационных задач  
по дисциплине «Основы кулинарного дизайна»**

- 1. Тема:** Возможные приёмы и способы оформления блюд и закусок
- 2. Концепция игры:** Изучение технологии приготовления, оформления и способов подачи холодных блюд и закусок.
- 3. Роли.** Группа студентов разбивается на команды. Каждой команде выдается смешанный набор продуктов, из которых, выбрав строго определенные продукты, каждая команда должна приготовить изделие согласно тематике занятия. Выбрать правильную рецептуру блюда и отделочных полуфабрикатов, произвести расчет сырья на указанное преподавателем количество порций (штук), подобрать режимы тепловой обработки, правильно оформить изделие, подобрать соответствующую посуду для отпуска. Произвести анализ производственных ситуаций, уметь выявить ошибки при производстве изделий и элементов дизайна. Согласно органолептическим и эстетическим показателям, выбрать наиболее лучшее блюдо и, соответственно, команду-победителя.

**Цель методов:** Закрепить полученные теоретические знания по приготовлению различных видов блюд, различных отделочных полуфабрикатов и элементов декора. Сформировать умение применять их на

практике, а также анализировать и обобщать, принимать и обосновывать решения, аргументировано их защищать в дискуссии, взаимодействовать, управлять процессом в динамике его развития.

#### **Критерии оценки:**

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в имитационной игре, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и аргументирует свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в имитационной игре, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляется студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в имитационной игре. Показывает слабые знания по заданной проблеме, неспособен выразить свое мнение.

### **Метод составления интеллект- карт**

по дисциплине «Основы дизайна ресторанных блюд»

#### **1. Тема: Оформление и дизайн сладких блюд и мучных десертов.**

Технология отделочных полуфабрикатов и элементов дизайна в производстве сладких блюд и мучных кондитерских изделий.

**2. Концепция:** Знание и понимание технологического процесса производства кремов, сиропов, мастик и глазурей, украшений из шоколада, а также рецептов отделочных полуфабрикатов.

**3. Ожидаемые результаты исследования** развитие у студентов креативности; формирование коммуникативной компетентности в процессе групповой деятельности по составлению интеллект-карт; формирование общеучебного умения, связанного с восприятием, переработкой и обменом информацией; ускорение процесса обучения.

#### **Критерии оценки:**

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в составлении интеллект карты, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и отстаивает свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в составлении интеллект карты, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в составлении интеллект карты. Показывает слабые знания по заданной проблеме, не способен выразить свое мнение.

## АННОТАЦИЯ

Курс «**Флористика в дизайне ресторанных блюд**» входит в блок Б1.В.ДВ.6.2 и относится к ее вариативной части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часа. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки», «Технология продукции общественного питания».

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения принципов оформления и декорирования блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий. В программу курса входит изучение свойств основного и вспомогательного сырья для производства элементов декора, изучение базовых принципов оформления ресторанных блюд, кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий, возможные приёмы и способы оформления блюд и закусок.

**Целью** дисциплины «**Флористика в дизайне ресторанных блюд**» является подготовка студентов в области формирования навыков декорирования ресторанных блюд, кулинарной продукции, сервировки стола, развитию творческих способностей и умению готовить вкусную пищу.

### **Задачи:**

- пользоваться нормативной и специальной литературой;
- проводить сбор и обработку кулинарных рецептов;
- органолептически оценивать качество сырья и полуфабрикатов;
- организовывать и проводить приготовление и декорирование блюд и закусок;
- пользоваться инструментами для карвинга;

- создавать стиль в украшении стола и его оформлении;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;
- проявлять свою творческую индивидуальность.

Для успешного изучения дисциплины «Основы дизайна ресторанных блюд» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-21 готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	Знает	критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, как проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
	Умеет	разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ. проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
	Владеет	критериями оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
ПК-23 способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	Знает	Как формировать профессиональную команду, способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
	Умеет	формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе
	Владеет	способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Отечественные и зарубежные разработки, методы и приемы в производстве продуктов питания
	Умеет	Анализировать и применять на практике научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Владеет	Методами и технологическими приемами в производстве продуктов питания

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Флористика в дизайне ресторанных блюд» применяются следующие

методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект карт.

## АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Технология и организация производства кулинарной продукции славянских народов» относится к дисциплинам базовому циклу вариативной части дисциплин по выбору (Б.1.В.ДВ.7.1). Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часа. Материал курса тесно связан с курсом «Питание, как часть общенациональной культуры народов», «Технология продукции общественного питания». Образовательная программа курса направлена на изучение технологии и организации производства кулинарной продукции славянских народов. В программу курса входит изучение технологии блюд и кулинарных изделий народов Украины, Белоруссии, Польши, Болгарии, Словакии, Словении.

**Целью** изучения дисциплины является подготовка студентов-бакалавров в области общественного питания и ресторанной продукции, ознакомление с культурой питания, кулинарными традициями и обычаями, с ассортиментом, особенностью технологии и организации производства кулинарной продукции славянских народов.

### **Задачи:**

- ознакомиться с особенностями сырьевого набора, видов кулинарной обработки сырья в национальных кухнях славянских народов;
- изучить особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий в кухнях славянских народов;
- познакомиться с особенностями подачи блюд национальных кухонь славянских народов.

Для успешного изучения дисциплины «Технология и организация производства кулинарной продукции славянских народов» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;



- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
<b>ПК-1</b> – способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знает	показатели качества сырья и кулинарной продукции, свойства различных видов сырья, влияние параметров технологического процесса на качество национальных блюд славянских народов из различных видов сырья
	Умеет	Определять основные технологические параметры при производстве кулинарной продукции русской кухни, организовать и осуществлять технологический процесс производства национальных блюд славянских народов
	Владеет	Навыками ведения технологического процесса производства национальных блюд славянских народов
<b>ПК-21</b> – готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	Знает	инновационные отечественные и зарубежные технологии производства пищевой продукции, национальных блюд славянских народов
	Умеет	Применять на практике современные инновационные технологии производства пищевой продукции при изготовлении блюд русской кухни, национальных блюд славянских народов
	Владеет	Приемами и способами инновационных отечественных и зарубежных технологий производства блюд русской кухни, национальных блюд славянских народов
<b>ПК-23</b> – способностью формировать профессиональную команду,	Знает	Основную нормативно-техническую, технологическую документацию, сборники рецептур блюд

проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления		национальной кухни, ее назначение и содержание, национальных блюд славянских народов
	Умеет	Пользоваться сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, нормативными сборниками, технологической документацией
	Владеет	Навыками составления рецептур блюд национальной кухни, унификации рецептур блюд и кулинарных изделий
<b>ПК-25</b> – способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Правила составления технологической документации, порядок ее утверждения, основные показатели качества национальных блюд славянских народов
	Умеет	Осуществлять технологический процесс производства национальных блюд, проводить органолептический анализ качества национальных блюд славянских народов
	Владеет	Навыками расчета количества сырья и выхода полуфабрикатов и готовой продукции, расчета количества отходов и взаимозаменяемости сырья, расчета себестоимости блюд, составлять акт контрольной отработки национальных блюд славянских народов

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технология и организация производства кулинарной продукции славянских народов» методы активного (интерактивного) обучения: учебным планом не предусмотрены.

## АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Технология и организация блюд русской кухни» относится к дисциплинам базовому циклу вариативной части дисциплин по выбору (Б.1.В.ДВ.7.2). Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часа. Материал курса тесно связан с курсом «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания». Образовательная программа курса направлена на изучение технологии и организации производства кулинарной продукции русской кухни. В программу курса входит изучение технологии блюд и кулинарных изделий русской кухни.

**Цель** освоения дисциплины «Технология и организация блюд русской кухни» являются ознакомление технологов общественного питания с культурой питания, кулинарными традициями и обычаями русской кухни, с ассортиментом, особенностью технологии и организации производства кулинарной продукции русской кухни.

### **Задачи:**

- ознакомиться с особенностями сырьевого набора, видов кулинарной обработки сырья в русской кухне;
- изучить особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий в русской кухне;
- познакомиться с особенностями подачи блюд русской кухни.

Для успешного изучения дисциплины «Технология и организация блюд русской кухни» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции :

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в

требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

<b>Код и формулировка компетенции</b>	<b>Этапы формирования компетенции</b>	
<b>ПК-1</b> – способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знает	показатели качества сырья и кулинарной продукции, свойства различных видов сырья, влияние параметров технологического процесса на качество полуфабрикатов и готовой продукции русской кухни из различных видов сырья
	Умеет	Определять основные технологические параметры при производстве кулинарной продукции русской кухни, организовать и осуществлять технологический процесс производства кулинарной продукции
	Владеет	Навыками ведения технологического процесса производства кулинарной продукции национальных блюд русской кухни
<b>ПК-21</b> – готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	Знает	инновационные отечественные технологии приготовления блюд
	Умеет	Применять на практике современные инновационные технологии производства пищевой продукции при изготовлении блюд русской кухни
	Владеет	Приемами и способами инновационных отечественных технологий производства блюд русской кухни
<b>ПК-23</b> – способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	Знает	Основную нормативно-техническую, технологическую документацию, сборники рецептур блюд русской кухни, ее назначение и содержание
	Умеет	Пользоваться сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, нормативными сборниками, технологической документацией
	Владеет	Навыками составления рецептур блюд русской кухни, унификации

		рецептур блюд и кулинарных изделий
<b>ПК-25</b> – способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Правила составления технологической документации, порядок ее утверждения, основные показатели качества блюд
	Умеет	Осуществлять технологический процесс производства национальных блюд, проводить органолептический анализ качества готовой продукции
	Владеет	Навыками расчета количества сырья и выхода полуфабрикатов и готовой продукции, расчета количества отходов и взаимозаменяемости сырья, расчета себестоимости блюд, составлять акт контрольной отработки блюд и кулинарных изделий

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технология и организация блюд русской кухни» методы активного/интерактивного обучения: учебным планом не предусмотрены.



## **Аннотация к рабочей программе дисциплины «Технология и организация производства кулинарной продукции народов Европы и Америки»**

Курс «Технология и организация производства кулинарной продукции народов Европы и Америки» входит в блок Б1.В.ДВ.8.1 и относится к ее вариативной части обязательных дисциплин направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 108 часов. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продуктов общественного питания».

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов связанных с кухнями стран Европы и Америки. В курс дисциплины входят следующие кухни: французская, немецкая, австрийская, итальянская, скандинавских народов, испанская, португальская, североамериканских и латиноамериканских народов, еврейская. В ходе изучения курса рассматриваются факторы, влияющие на формирование данной кухни (природно-климатический, религиозный, влияние близлежащих государств, научно-технический прогресс), особенности продуктового набора и кулинарной обработки, ассортимент и технология традиционных национальных и праздничных блюд, особенности их подачи.

**Цель** дисциплины «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки» является ознакомление технологов общественного питания с культурой питания, кулинарными традициями и обычаями, с ассортиментом, особенностью технологии и организации производства кулинарной продукции стран Европы и Америки.

**Задачи:**

- изучить особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий в кухнях стран Европы и Америки,
- познакомится с особенностями подачи блюд в кухнях стран Европы и Америки.

В программе отражены вопросы технологии блюд и кулинарных изделий в кухнях народов Франции, Германии, Австрии, Италии, народов Скандинавии, Испании, Португалии, Америки.

Для успешного изучения дисциплины «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции: способность внедрять инновационные технологии производства продукции; способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный опыт по производству продуктов питания.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-21 готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	Знает	Технологию производства блюд стран Европы и Америки
	Умеет	внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции
	Владеет	Навыками приготовления блюд стран Европы и Америки
ПК-23 - способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	Знает	зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Умеет	изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Владеет	навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания стран Европы и Америки



ПК-25 – способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	теоретические вопросы
	Умеет	Пользоваться информацией о культуре питания народов Европы, Америки
	Владеет	Приемами подачи блюд стран Европы и Америки, навыками по технологии ресторанной продукции и обслуживанию в странах Европы и Америки

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технология и организация производства кулинарной продукции народов Европы и Америки» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: проблемные лекции.



## **Аннотация к рабочей программе дисциплины «Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Европы»**

Курс «Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Европы» входит в блок Б1.В. ДВ.8.2 и относится к ее вариативной части обязательных дисциплин направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 108 часов. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продуктов общественного питания».

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов связанных с кухнями стран Европы и Америки. В курс дисциплины входят следующие кухни: французская, немецкая, австрийская, итальянская, скандинавских народов, испанская, португальская, североамериканских и латиноамериканских народов, еврейская. В ходе изучения курса рассматриваются факторы, влияющие на формирование данной кухни (природно-климатический, религиозный, влияние близлежащих государств, научно-технический прогресс), особенности продуктового набора и кулинарной обработки, ассортимент и технология традиционных национальных и праздничных блюд, особенности их подачи.

**Цель** дисциплины «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки» является ознакомление технологов общественного питания с культурой питания, кулинарными традициями и обычаями, с ассортиментом, особенностью технологии и организации производства кулинарной продукции стран Европы и Америки.

**Задачи:**

- изучить особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий в кухнях стран Европы и Америки,
- познакомится с особенностями подачи блюд в кухнях стран Европы и Америки.

В программе отражены вопросы технологии блюд и кулинарных изделий в кухнях народов Франции, Германии, Австрии, Италии, народов Скандинавии, Испании, Португалии, Америки.

Для успешного изучения дисциплины «Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Европы» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции: способность внедрять инновационные технологии производства продукции; способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный опыт по производству продуктов питания.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-21 готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	Знает	Технологию производства блюд стран Европы и Америки
	Умеет	внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции
	Владеет	Навыками приготовления блюд стран Европы и Америки
ПК-23 - способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	Знает	зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Умеет	изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Владеет	навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания стран Европы и Америки

ПК-25 – способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	теоретические вопросы
	Умеет	Пользоваться информацией о культуре питания народов Европы, Америки
	Владеет	Приемами подачи блюд стран Европы и Америки, навыками по технологии ресторанной продукции и обслуживанию в странах Европы и Америки

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Европы» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: проблемные лекции.

## АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Технология и организация производства кулинарной продукции стран Азиатско-Тихоокеанского региона» входит в блок Б1.В.ДВ.9 и относится к дисциплинам по выбору вариативной части учебного плана направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Технология продукции общественного питания», «Механическое оборудование предприятий общественного питания», «Теоретические основы культуры питания и этикета».

Целью изучения дисциплины «Технология и организация производства кулинарной продукции стран Азиатско-Тихоокеанского региона» является ознакомление студентов с традициями кулинарного искусства народов АТР, особенностями режимов приготовления ресторанной продукции, ее сервировки, видами обслуживания на предприятиях питания региона.

### **Задачи:**

- формирование у студентов системы знаний и профессиональных навыков по технологии приготовления кулинарной продукции народов АТР,
- умение составить рацион питания для этих народов, изучить особенности подачи блюд в этих странах.

Для успешного изучения дисциплины «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

– способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-21 готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	Знает	Критерии профессионального уровня персонала
	Умеет	Умеет составлять обучающие программы
	Владеет	Навыками аттестации персоналом и критериями оценки их уровня
ПК-25 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Приемы и способы, режимы обработки при производстве ресторанной продукции. Способы и организацию обслуживания на предприятиях питания в регионе. Содержание специализированных электронных ресурсов
	Умеет	Анализировать совокупность информации по технологиям производства и организации обслуживания на предприятиях питания региона.
	Владеет	Технологиями производства и организации обслуживания на предприятиях питания региона
ПК-23 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Способы организации коллектива
	Умеет	Умеет проявлять лидерские качества
	Владеет	Способность формировать профессиональную команду

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технология и организация производства кулинарной продукции стран Азиатско-Тихоокеанского региона» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект карт, метод Инсерт маркировки.





МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
Дальневосточный федеральный университет  
(ДВФУ)

---

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

«СОГЛАСОВАНО»

Руководитель ОП

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий кафедрой Технологии  
продукции и организации общественного  
питания

\_\_\_\_\_ Л.В. Левочкина  
«22» декабря 2015 г.

\_\_\_\_\_ Л.В. Левочкина  
«22» декабря 2015 г.

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах  
Азиатско-Тихоокеанского региона»**

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Образовательная программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки заочная

Школа биомедицины

Кафедра Технологии продукции и организации общественного питания

Курс   5  , семестр   -  

Лекции –   10   час.

Практические занятия –   -   час.

Лабораторные работы –   12   час.

Самостоятельная работа –   82   час.

Всего часов –   108   час.

Всего часов аудиторной нагрузки –   22   час.

Контрольные работы – не предусмотрены

Зачет –   5   курс

Экзамен –    курс

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.11.2015 №1332

УМКД обсужден на заседании кафедры Технологии продукции и организации общественного питания Школы биомедицины ДВФУ №3 от «22» декабря 2015 г.

Заведующий кафедрой Л.В. Левочкина

Составитель: Л.В. Левочкина, к.т.н., доцент, доцент

## АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона»

Направление подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Образовательная программа: «Технология продукции и организация общественного питания»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона» разработан для студентов 5 курса по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль подготовки «Технология организации ресторанного дела» в соответствие с требованиями ФГОС по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина «Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона» относится к дисциплинам по выбору вариативной части учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 108 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (10 часа), лабораторные занятия (12 часа), самостоятельная работа студента (82 часа). Дисциплина реализуется на 5 курсе.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

– Традиции кулинарного искусства народов Азиатско-Тихоокеанского региона;

– Особенности режима питания и сервировки в странах АТР и факторы, определяющие эти особенности.

Дисциплина «Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона»

логически и содержательно связана с такими курсами, как «Технология продукции общественного питания», «Механическое оборудование предприятий общественного питания», «Теоретические основы культуры питания и этикета».

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

Автор-составитель учебно-методического комплекса

К.т.н., доцент кафедры Технологии продукции

и организации общественного питания \_\_\_\_\_ Л.В. Левочкина

Заведующий кафедрой Технологии продукции

и организации общественного питания \_\_\_\_\_ Л.В. Левочкина



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
(ДФУ)

---

---

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

«СОГЛАСОВАНО»  
Руководитель ОП

\_\_\_\_\_ Л.В. Левочкина  
(подпись) (Ф.И.О. рук. ОП)  
«22» декабря 2015 г.

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий (ая) кафедрой  
Технологии продукции и организации общественного  
питания

\_\_\_\_\_ Л.В. Левочкина  
(подпись) (Ф.И.О. зав. каф.)  
«22» декабря 2015 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

профиль «Технология организации ресторанного дела»

**Форма подготовки заочная**

курс 5 семестр \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_

лекции 10 час.

практические занятия 12 час.

лабораторные работы \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ час.

в том числе с использованием МАО лек. \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ /пр. \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ /лаб. \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ час.

всего часов аудиторной нагрузки 22 час.

в том числе с использованием МАО \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ час.

самостоятельная работа 82 час.

в том числе на подготовку к экзамену 4 час.

контрольные работы (количество)

курсовая работа / курсовой проект \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ семестр

зачет 5 курс

экзамен \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ курс

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.11.2015 №1332

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры Технологии продукции и организации общественного питания, протокол №3 от «22» декабря 2015 г.

Заведующий (ая) кафедрой Л.В. Левочкина

Составитель (ли): Л.В. Левочкина, к.т.н., доцент, доцент

**I. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:**

Протокол от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  
(подпись) (И.О. Фамилия)

**II. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:**

Протокол от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  
(подпись) (И.О. Фамилия)

## ABSTRACT

**Bachelor's degree in** 19.03.04 Technology products and catering

**Study profile** «The technology of production and organization of catering services»

**Course title:** Current trends in the technology of catering products in the Asia-Pacific region

**Variable part of Block 1.V.DV.9.1, 4 credits**

**Instructor:** Levochkina L.V.

**At the beginning of the course a student should be able to:**

- the ability to search, store, process and analyze information from various sources and databases, to represent it in the required format using the information, computer and network technologies;

- the ability to use modern methods and technologies (including information) in their professional activities.

**Learning outcomes:**

PC-21 willingness to develop criteria for assessing the professional level of personnel for the preparation of training programs, to conduct certification of production workers and make decisions on the results of certification

PC-23 ability to study and analyze scientific and technical information, domestic and foreign experience in food production

PC-25 – the ability to study and analyze scientific and technical information, domestic and foreign experience in food production;

**Course description:** The content of the discipline covers the following issues: traditions of culinary art of the peoples of the Asia-Pacific region; features power mode and serving in the Asia-Pacific countries and the factors that determine these features.

**Main course literature:**

1. Vasjukova, AT culinary production technology abroad [electronic resource]: A textbook for undergraduate / AT Vasjukova NI Myachikova, VF

Puchkova; ed. prof. AT Vasjukova. - M .: Publishing and Trading Corporation "Dashkov and K o», 2015. - 368 p. - ISBN 978-5-394-02237-1 - Access: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512140>

2. Kraknel GL The Big Book of Culinary masterstva. M .: AST, 2008  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:353859&theme=FEFU>

3. Avstrieviskaya VN Sushi. M .: Eksmo, 2008  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:357448&theme=FEFU>

4. Collection of recipes of dishes international cuisine [electronic resource] / Ed. prof. AT Vasjukova. - 3rd Ed. - M .: Dashkov i K, 2013. - 816 p. - ISBN 978-5-394-02232-6. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430422>

5. Kraknel GL Big Book of Culinary masterstva. M .: AST, 2008  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:353859&theme=FEFU>

6. Avstrieviskaya VN Sushi. M .: Eksmo, 2008  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:357448&theme=FEFU>

**Form of final knowledge control:** pass-fail exam.

## АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского регион» входит в блок Б1.В.ДВ.9 и относится к дисциплинам по выбору вариативной части учебного плана направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часа. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Технология продукции общественного питания», «Механическое оборудование предприятий общественного питания», «Теоретические основы культуры питания и этикета».

Цель изучения дисциплины «Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона» ознакомить студентов с современными тенденциями кулинарного искусства народов АТР, с особенностями режима питания и сервировки в этих странах, изучить факторы, определяющие эти особенности и их взаимосвязь с современными новациями.

Задачи дисциплины:

- формирование у студентов системы знаний и профессиональных навыков по технологии приготовления кулинарной продукции народов АТР;
- умение составить рацион питания для этих народов, изучить особенности подачи блюд в этих странах.

Для успешного изучения дисциплины «Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;



– способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-21 готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	Знает	Критерии профессионального уровня персонала
	Умеет	Умеет составлять обучающие программы
	Владеет	Навыками аттестации персоналом и критериями оценки их уровня
ПК-25 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Приемы и способы, режимы обработки при производстве ресторанной продукции. Способы и организацию обслуживания на предприятиях питания в регионе. Содержание специализированных электронных ресурсов
	Умеет	Анализировать совокупность информации по технологиям производства и организации обслуживания на предприятиях питания региона.
	Владеет	Технологиями производства и организации обслуживания на предприятиях питания региона
ПК-23 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Способы организации коллектива
	Умеет	Умеет проявлять лидерские качества
	Владеет	Способность формировать профессиональную команду

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско Тихоокеанского региона» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект карт, метод Инсерт маркировки.

## **I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА**

**Раздел I. Современные тенденции в развитии кухонь Китая, Кореи, Японии и Таиланда (10 час.).**

**Тема 1. Особенности и традиции кухонь Китая и их взаимосвязь с современностью (4 час.).**

Характеристика сырьевого набора в китайской кухне. Основной принцип подбора овощей в китайской кухне. Специи и приправы, история их происхождения, традиции приготовления и применения ароматических смесей. Приёмы первичной обработки в китайской кухне (вымачивание, промывание). Приемы тепловой обработки сырья, режимы, оборудование, особенность подготовки сырья, способы защиты. Ассортимент блюд в кухне Китая. Характеристика парадной и повседневной кухни. Технология приготовления овощных, рыбных, мясных, мучных и сладких блюд. Приготовление супов и бульонов в китайской кухне и традиции их подачи. Региональное деление китайской кухни на пять основных кухонь, особенность ассортимента блюд в регионах. Традиции в оформлении и подачи блюд в кухне Китая, особенности порционирования. Место и роль чайных напитков в китайской кухне особенность их приготовления, подачи и потребления.

**Тема 2. Инновации в развитии кулинарного искусства Кореи (2 час.).**

Характеристика сырьевого набора в корейской кухне. Специи и приправы, маринады и ароматические смеси, технология их приготовления и традиции применения. Особенности технологических приемов, первичной и тепловой обработки сырья. Место салатов в рационе питания корейцев. Характеристика ассортимента блюд в кухне Кореи. Влияние китайской кухни на корейские кулинарные традиции и отличия корейской и китайской кухонь. Технологическое оборудование и инвентарь в корейской кухне. Традиции в оформлении и подаче блюд в Корею. Региональное деление корейской кухни. Традиции в оформлении и подачи блюд в кухне Кореи.

### **Тема 3. Особенности и развитие кухни Японии (2 час.).**

Характеристика сырьевого набора в японской кухне. Место рыбного сырья и морепродуктов в рационе питания японцев. Особенности технологических приемов, роль нарезки в кулинарии Японии. Режимы и приемы тепловой обработки в японской кухне. Влияние географического положения Японии на формирование ассортимента блюд. Режим питания японцев. Региональное деление японской кухни. Традиции в оформлении и подачи блюд в кухне Японии. Чайная церемония истоки её формирования, динамика развития. Роль Китая в становлении японского кулинарного искусства.

### **Тема 4. Особенности и традиции тайской кухни и ее развитие (2 час.).**

Характеристика сырьевого набора в тайской кухне. Отличительные особенности набора вкусовых и ароматических веществ в тайской кухне. Особенности технологических приемов, характерные особенности сырьевого подбора в рецептурах тайской кухни. Ассортимент блюд в кухне Малайзии. Региональное деление тайской кухни. Традиции в оформлении и подачи блюд в кухне Малайзии. Влияние китайской кухни на кулинарное искусство тайцев.

## **II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА**

### **Лабораторные работы (12 час.)**

**Лабораторная работа №1. Новые пищевые ингредиенты в кухне Китая (4 час.).**

**Лабораторная работа № 2. Современная кухня Кореи (4 час.).**

**Лабораторная работа № 3 Морские водоросли в кухне Японии (2 час.).**

**Лабораторная работа №4 Вкусовые добавки в кухне Таиланда (2 час.).**

## **III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Название дисциплины» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;

характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;

требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;

критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

## **IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА**

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства	
			текущий контроль	промежуточная аттестация

1.	Особенности и традиции кухонь Китая и их взаимосвязь с современностью	ПК-21, ПК-23, ПК-35	Знает особенности технологических приемов, сырьевого набора кухни Китая	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-1- тесты, ПР-2- контрольные работы, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 1-15 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет ориентироваться в региональных кухнях Китая		
			Владеет основными приемами и способами кулинарной обработки китайской кухни		
2.	Инновации в развитии кулинарного искусства Кореи	ПК-21, ПК-23, ПК-35	Знает особенности технологических приемов, сырьевого набора кухни Кореи	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-1- тесты, ПР-2- контрольные работы, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 16-25 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет ориентироваться в особенностях технологической обработки сырья различного происхождения		
			Владеет основными приемами и способами кулинарной обработки корейской кухни		
3.	Особенности и развитие кухни Японии	ПК-21, ПК-23, ПК-35	Знает особенности технологических приемов, сырьевого набора кухни Японии	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-1- тесты, ПР-2- контрольные работы, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 26-40 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет ориентироваться в региональных кухнях Японии		
			Владеет основными приемами и способами кулинарной обработки японской кухни		
4.	Особенности и традиции тайской кухни и ее развитие	ПК-21, ПК-23, ПК-35	Знает особенности технологических приемов, сырьевого набора кухни Таиланда	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум,	Зачет Вопросы 41-44 Пр-1 – итоговый тест

			Умеет ориентироваться в региональных кухнях Таиланда	ПР-1- тесты, ПР-2- контрольные работы, ПР-4 - реферат	
			Владеет основными приемами и способами кулинарной обработки тайской кухни		

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

## **V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Основная литература**

1. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2015. — 368 с. - ISBN 978-5-394-02237-1 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512140>
2. Кракнел Г.Л. Большая книга кулинарного мастерства.-М.: АСТ, 2008 <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:353859&theme=FEFU>
3. Австриевская В.Н. Суши.-М.: ЭКСМО, 2008 <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:357448&theme=FEFU>
4. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с. -

ISBN 978-5-394-02232-6. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430422>

5. Кракнел Г. Л. Большая книга кулинарного мастерства.-М.: АСТ, 2008  
[http://lib.dvfu.ru:8080/search/query?term\\_1=%D0%9A%D1%80%D0%B0%D0%BA%D0%BD%D0%B5%D0%BB+%D0%93.+%D0%9B.&theme=FEFU](http://lib.dvfu.ru:8080/search/query?term_1=%D0%9A%D1%80%D0%B0%D0%BA%D0%BD%D0%B5%D0%BB+%D0%93.+%D0%9B.&theme=FEFU)

6. Австриевская В.Н. Суши.-М.: ЭКСМО, 2008  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:357448&theme=FEFU>

### **Дополнительная литература:**

1. Готовим суши, роллы, сашими. Блюда японской кухни. Издательство Аделант  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-44073&theme=FEFU>

2. Суши и роллы. Супы и соусы. Десерты и выпечка Издательство РИПОЛ классик  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-39905&theme=FEFU>

3. Мировое историко-культурное наследие : китайская национальная кухня : учебное пособие / Д. А. Владимирова, О. П. Болотина ; Дальневосточный государственный технический университет. Владивосток : Изд-во Дальневосточного технического университета , 2008. Изд-во Дальневосточного технического университета 2008 – 148 с.  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:384212&theme=FEFU>

4. Всеобъемлемость Китайской кухни / Ван Фан. (VRT)000263117  
Китай : ежемесячный журнал. - 2012. - № 8  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:684417&theme=FEFU>

### **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети**

#### **«Интернет»**

1. Миграции и диаспоры в социокультурном, политическом и экономическом пространстве Сибири. Рубежи XIX – XX и XX – XXI веков / науч. ред. В.И. Дятлов. – Иркутск: Отгиск, 2010. – 640 с.  
<http://window.edu.ru/resource/362/79362/files/Migrations.pdf>

2. Трансграничные миграции и принимающее общество: механизмы и практики взаимной адаптации: монография / науч. ред. проф. В.И. Дятлов. - Екатеринбург: Изд-во Урал. ун-та, 2009. – 396  
<http://window.edu.ru/resource/796/66796>



## **VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

Теоретическая часть дисциплины «Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона» раскрывается на лекционных занятиях, так как лекция является основной формой обучения, где преподавателем даются основные понятия дисциплины.

Последовательность изложения материала на лекционных занятиях, направлена на формирование у студентов ориентировочной основы для последующего усвоения материала при самостоятельной работе.

На практических занятиях в ходе дискуссий на семинарских занятиях, при обсуждении рефератов и на занятиях с применением методов активного обучения бакалавры учатся анализировать направления развития кухонь азиатско-тихоокеанского региона и применять в контексте местной кухни.

Практические занятия курса проводятся по всем разделам учебной программы. Практические работы направлены на формирование у студентов навыков самостоятельной практической работы. В ходе практических занятий бакалавр выполняет комплекс заданий, позволяющий закрепить лекционный материал по изучаемой теме, получить основные навыки в области приготовления продукции питания стран АТР. Активному закреплению теоретических знаний способствует обсуждение проблемных аспектов дисциплины в форме семинара и занятий с применением методов активного обучения. При этом происходит развитие навыков самостоятельной исследовательской деятельности в процессе работы с литературой, периодическими изданиями, формирование умения аргументированно отстаивать свою точку зрения, слушать других, отвечать на вопросы, вести дискуссию.

При написании рефератов рекомендуется самостоятельно найти литературу к нему. В реферате раскрывается содержание исследуемой проблемы. Работа над рефератом помогает углубить понимание отдельных

вопросов курса, формировать и отстаивать свою точку зрения, приобретать и совершенствовать навыки самостоятельной творческой работы, вести активную познавательную работу.

Основные виды самостоятельной работы бакалавров – это работа с литературными источниками и методическими рекомендациями по приготовлению пищевой продукции стран АТР, интернет–ресурсами для более глубокого ознакомления с отдельными вопросами технологии производства блюд кухонь стран АТР, а также организации обслуживания предприятий питания региона. Результаты работы оформляются в виде рефератов или докладов с последующим обсуждением. Темы рефератов соответствуют основным разделам курса.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации проводится несколько устных опросов, тест-контрольных работ и коллоквиумов.

## **VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и лабораторных занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением и соответствующие санитарным и противоположным правилам и нормам.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
(ДФУ)

---

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ  
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**по дисциплине «Современные тенденции технологии продукции  
общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона»  
Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания**

**Профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»  
Форма подготовки заочная**

**Владивосток  
2014**

## План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	5 неделя 8 неделя 11 неделя 14 неделя	Подготовка рефератов	32	Зачет
2	15 неделя	Подготовка рефератов	20	Зачет
3	4 неделя 8 неделя 12 неделя 16 неделя	Подготовка к реферату	10	Зачет
4	17 неделя	Подготовка к имитационной игре	10	Зачет

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания докладов по теме семинарского занятия, подготовки презентаций и рефератов.

Преподаватель предлагает каждому студенту индивидуальные и дифференцированные задания. Некоторые из них могут осуществляться в группе (например, подготовка доклада и презентации по одной теме могут делать несколько студентов с разделением своих обязанностей – один готовит научно-теоретическую часть, а второй проводит анализ практики).

### Задания для самостоятельного выполнения

1. По заданной теме имитационной игры должен быть проведен анализ литературы по изучаемой дисциплине. По проработанному материалу должна быть подготовлена и представлена на обсуждение имитационная игра.

2. Написание реферата по теме, предложенной преподавателем или самостоятельно выбранной студентом и согласованной с преподавателем.

3. Подготовка презентаций с использованием мультимедийного оборудования.

### **Вопросы и задания по самостоятельной работе студентов**

1. Разработать альбомы по специям и приправам кухонь стран АТР.
2. Составить альбомы и плакаты по инвентарю и посуде народов АТР.
3. Произвести перерасчет сырья на наиболее распространенные блюда с учетом поступающего в предприятия сырья.
4. Составить дневной рацион питания для туриста из:
  - а) Японии
  - б) Кореи
  - в) Китая

### **Структура альбома.**

1. Введение
2. Классификация специй и приправ .(Посуда ,инвентаря ).
3. Перечень описанных специй (посуды и инвентаря ).
4. Описание рисунок или образец специи и область её применения.
5. Для посуды область технологического использования.
6. История появления специи(посуды) в кухне данной страны.
7. Список использованной литературы.

### **Структура реферата**

1. Краткая характеристика национальной кухни.
2. Особенность рациона туриста данной страны.
3. Характеристика режима питания. принятой у рассматриваемой нации.
4. Состав рациона.
5. Расчет энергетической ценности рациона.
6. Особенности подачи блюд разработанного рациона.
7. Список использованной литературы.

## **Методические указания к выполнению реферата**

### **Цели и задачи реферата**

Реферат (от лат. *refero* — докладываю, сообщаю) представляет собой краткое изложение проблемы практического или теоретического характера с формулировкой определенных выводов по рассматриваемой теме. Избранная студентом проблема изучается и анализируется на основе одного или нескольких источников. В отличие от курсовой работы, представляющей собой комплексное исследование проблемы, реферат направлен на анализ одной или нескольких научных работ.

*Целями* написания реферата являются:

- развитие у студентов навыков поиска актуальных проблем современного законодательства;
- развитие навыков краткого изложения материала с выделением лишь самых существенных моментов, необходимых для раскрытия сути проблемы;
- развитие навыков анализа изученного материала и формулирования собственных выводов по выбранному вопросу в письменной форме, научным, грамотным языком.

*Задачами* написания реферата являются:

- научить студента максимально верно передать мнения авторов, на основе работ которых студент пишет свой реферат;
- научить студента грамотно излагать свою позицию по анализируемой в реферате проблеме;
- подготовить студента к дальнейшему участию в научно – практических конференциях, семинарах и конкурсах;
- помочь студенту определиться с интересующей его темой, дальнейшее раскрытие которой возможно осуществить при написании курсовой работы или диплома;
- уяснить для себя и изложить причины своего согласия (несогласия) с мнением того или иного автора по данной проблеме.

### **Основные требования к содержанию реферата**

Студент должен использовать только те материалы (научные статьи, монографии, пособия), которые имеют прямое отношение к избранной им теме. Не допускаются отстраненные рассуждения, не связанные с анализируемой проблемой. Содержание реферата должно быть конкретным, исследоваться должна только одна проблема (допускается несколько, только если они взаимосвязаны). Студенту необходимо строго придерживаться логики изложения (начать с определения и анализа понятий, перейти к постановке проблемы, проанализировать пути ее решения и сделать соответствующие выводы). Реферат должен заканчиваться выведением выводов по теме.

По своей *структуре* реферат состоит из:

1. Титульного листа;
2. Введения, где студент формулирует проблему, подлежащую анализу и исследованию;
3. Основного текста, в котором последовательно раскрывается избранная тема. В отличие от курсовой работы, основной текст реферата предполагает разделение на 2-3 параграфа без выделения глав. При необходимости текст реферата может дополняться иллюстрациями, таблицами, графиками, но ими не следует «перегружать» текст;
4. Заключение, где студент формулирует выводы, сделанные на основе основного текста.
5. Списка использованной литературы. В данном списке называются как те источники, на которые ссылается студент при подготовке реферата, так и иные, которые были изучены им при подготовке реферата.

Объем реферата составляет 10-15 страниц машинописного текста, но в любом случае не должен превышать 15 страниц. Интервал – 1,5, размер шрифта – 14, поля: левое — 3см, правое — 1,5 см, верхнее и нижнее — 1,5см. Страницы должны быть пронумерованы. Абзацный отступ от начала строки равен 1,25 см.

## **Порядок сдачи реферата и его оценка**

Рефераты пишутся студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, докладывается студентом и выносятся на обсуждение. Печатный вариант сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение семестра. При оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой, умение ставить проблему и анализировать ее, умение логически мыслить, владение профессиональной терминологией, грамотность оформления.

### **Рекомендуемая тематика и перечень рефератов**

1. Способы жарки в китайской кухне;
2. Способы варки и тушения в Китае;
3. Характеристика приемов первичной обработки в Китае;
4. Способы защиты продуктов при тепловой обработке в китайской кухне;
5. Характеристика сырьевого набора в кухне Китая;
6. Специи и приправы, пряные овощи в китайской кулинарии;
7. Региональная кухня Китая;
8. Супы в китайской Кухне;
9. Рис в питании китайцев;
10. Блюда из мяса и птицы в китайской кухне;
11. Овощные и смешанные блюда в питании китайцев;
12. Блюда из рыбы и морепродуктов в китайской кухне, технология, ассортимент, способы подготовки рыбы;
13. Блюда из теста в кухне Китая;
14. Блюда из яиц и сладкие блюда в рационе питания китайцев;



15. Характеристика основных принципов приготовления и подачи блюд в Китае;
16. Характеристика сырьевого набора, специй и приправ в кухне Кореи;
17. Характеристика основных приемов кулинарной обработки в корейской кухне;
18. Технология, ассортимент и подача наиболее традиционных блюд корейской кухни;
19. Особенности приготовления корейских блюд;
20. Супы в корейской кухне;
21. Рис в питании корейцев;
22. Соусы в корейской кухне;
23. Десерты и напитки в рационе питания корейцев;
24. Традиции питания корейского народа;
25. Сервировка стола и подача блюд в Корее;
26. Сырьевой набор в японской кухне;
27. Рис в рационе питания японцев;
28. Мучные блюда в японской кухне;
29. Блюда из рыбы и морепродуктов, способы подготовки сырья, технология, ассортимент в Японии;
30. Супы в японской кухне;
31. Суши, технология, ассортимент и способы подачи;
32. Посуда и инвентарь японских поваров;
33. Гарниры в японской кухне, в том числе и маринады;
34. Характеристика основного рациона питания японцев;
35. Соевые продукты в рационе питания японцев;
36. Характеристика приемов кулинарной обработки в кухне Японии;
37. Овощи в рационе питания японцев;
38. Соусы японской кухни;
39. Способы первичной обработки продуктов в японской кухне;

40. Особенности сервировки и подачи блюд в Японии;
41. Специи и приправы в тайской кухне;
42. Характеристика приемов кулинарной обработки в кухне тайцев;
43. Характеристика и технология основного ассортимента блюд тайской кухни;
44. Приемы и способы кулинарной обработки в кухне Таиланда.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
(ДФУ)

---

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
по дисциплине «Современные тенденции технологии продукции  
общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона»  
**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания**  
Профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»  
**Форма подготовки заочная**

**Владивосток**  
**2014**

## Паспорт ФОС

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
	ПК-21 готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	Знает
Умеет		Умеет составлять обучающие программы
Владеет		Навыками аттестации персоналом и критериями оценки их уровня
ПК-25 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Приемы и способы, режимы обработки при производстве ресторанной продукции. Способы и организацию обслуживания на предприятиях питания в регионе. Содержание специализированных электронных ресурсов
	Умеет	Анализировать совокупность информации по технологиям производства и организации обслуживания на предприятиях питания региона.
	Владеет	Технологиями производства и организации обслуживания на предприятиях питания региона
ПК-23 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Способы организации коллектива
	Умеет	Умеет проявлять лидерские качества
	Владеет	Способность формировать профессиональную команду

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1.	Особенности и традиции кухонь Китая и их взаимосвязь с современностью	ПК-21, ПК-23, ПК-25	Знает особенности технологических приемов, сырьевого набора кухни Китая	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум,	Зачет Вопросы 1-15 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет		

			ориентироваться в региональных кухнях Китая	ПР-1- тесты, ПР-2- контрольные работы, ПР-4 - реферат	
			Владеет основными приемами и способами кулинарной обработки китайской кухни		
2.	Инновации в развитии кулинарного искусства Кореи	ПК-21, ПК-23, ПК-25	Знает особенности технологических приемов, сырьевого набора кухни Кореи	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-1- тесты, ПР-2- контрольные работы, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 16-25 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет ориентироваться в особенностях технологической обработки сырья различного происхождения		
			Владеет основными приемами и способами кулинарной обработки корейской кухни		
3.	Особенности и развитие кухни Японии	ПК-21, ПК-23, ПК-25	Знает особенности технологических приемов, сырьевого набора кухни Японии	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-1- тесты, ПР-2- контрольные работы, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 26-40 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет ориентироваться в региональных кухнях Японии		
			Владеет основными приемами и способами кулинарной обработки японской кухни		
4.	Особенности и традиции тайской кухни и ее развитие	ПК-21, ПК-23, ПК-25	Знает особенности технологических приемов, сырьевого набора кухни Таиланда	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-1- тесты, ПР-2- контрольные работы, ПР-4 -	Зачет Вопросы 41-44 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет ориентироваться в региональных кухнях Таиланда		
			Владеет основными		

			приемами и способами кулинарной обработки тайской кухни	реферат	
--	--	--	---	---------	--

### Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Бал-лы
ПК-21 готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	знает (порого-вый уровень)	Этапы оценки профессионального уровня персонала	Знание критериев оценки	Способность применять критерии оценки	45-64
	умеет (продвину-тый)	Применять обучающие программы	Знание обучающих программ	Владение обучающими программами	65-84
	владеет (высокий)	Способностям и анализировать профессиональный уровень персонала	Владение методами анализа	Умение анализировать уровень профессионального мастерства	85-100
ПК-25 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	знает (порого-вый уровень)	Приемы и способы, режимы обработки, содержание специализированных электронных ресурсов	Знание приемов и способов, режимов обработки, содержания специализированных электронных ресурсов	способность раскрыть суть приемов и способов, режимов обработки, содержания специализированных электронных ресурсов	45-64
	умеет (продвину-тый)	Анализировать совокупность информации по технологиям и безопасности продуктов питания народов стран АТР	Умение анализировать совокупность информации по технологиям и безопасности продуктов питания народов стран АТР	Способность обосновывать и применять совокупность информации по технологиям и безопасности продуктов питания народов стран АТР	65-84
	владеет (высокий)	Методами и приемами определения биологической ценности блюд народов АТР	Владение способностью сформулировать задание по производственной необходимости, четкое понимание требований, предъявляемых к содержанию и	Способность сформулировать задание по производственной необходимости; -способность проводить самостоятельные отработки блюд и представлять их	85-100

			последовательность и отработки ресторанной продукции кухонь стран АТР, владение инструментами представления результатов разработок блюд	результаты на обсуждении на круглых столах, семинарах, научных конференциях	
ПК-23 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	знает (порого-вый уровень)	Способы организации производства	Критерии организации производства	Уровень организации производства	45-64
	умеет (продвинутый)	Быть лидером в коллективе	Знает методы организации коллектива	Способы организации производства	65-84
	владеет (высокий)	Способность организовать производство	Уровень организации производства	Способностями организации и управления коллективом	85-100

### Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к зачету и прохождение итогового теста.

#### Критерии выставления оценки студенту на зачете

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-61	«зачтено»	Зачтено выставляется студенту, у которого сформированы знания по физиологическим основам организации сбалансированного рационального питания различных групп населения. Умеет успешно проводить исследования по усвояемости и перевариваемости человеком пищевых веществ, а также вести подсчеты энергетической ценности пищи, потребления человеком полезных веществ. Владеет методиками определения биологической и энергетической ценности пищи, усвояемости и перевариваемости пищевых веществ с учетом особенностей организма человека.
60-0	«не зачтено»	Оценка неудовлетворительно выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет практические работы и не может продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей

### Вопросы к зачету

1. Способы жарки в китайской кухне;
2. Способы варки и тушения в Китае;
3. Характеристика приемов первичной обработки в Китае;
4. Способы защиты продуктов при тепловой обработке в китайской кухне;
5. Характеристика сырьевого набора в кухне Китая;
6. Специи и приправы, пряные овощи в китайской кулинарии;
7. Региональная кухня Китая;
8. Супы в китайской Кухне;
9. Рис в питании китайцев;
10. Блюда из мяса и птицы в китайской кухне;
11. Овощные и смешанные блюда в питании китайцев;
12. Блюда из рыбы и морепродуктов в китайской кухне, технология, ассортимент, способы подготовки рыбы;
13. Блюда из теста в кухне Китая;
14. Блюда из яиц и сладкие блюда в рационе питания китайцев;
15. Характеристика основных принципов приготовления и подачи блюд в Китае;
16. Характеристика сырьевого набора, специй и приправ в кухне Кореи;
17. Характеристика основных приемов кулинарной обработки в корейской кухне;
18. Технология, ассортимент и подача наиболее традиционных блюд корейской кухни;
19. Особенности приготовления корейских блюд;
20. Супы в корейской кухне;
21. Рис в питании корейцев;



22. Соусы в корейской кухне;
23. Десерты и напитки в рационе питания корейцев;
24. Традиции питания корейского народа;
25. Сервировка стола и подача блюд в Корее;
26. Сырьевой набор в японской кухне;
27. Рис в рационе питания японцев;
28. Мучные блюда в японской кухне;
29. Блюда из рыбы и морепродуктов, способы подготовки сырья, технология, ассортимент в Японии;
30. Супы в японской кухне;
31. Суси, технология, ассортимент и способы подачи;
32. Посуда и инвентарь японских поваров;
33. Гарниры в японской кухне, в том числе и маринады;
34. Характеристика основного рациона питания японцев;
35. Соевые продукты в рационе питания японцев;
36. Характеристика приемов кулинарной обработки в кухне Японии;
37. Овощи в рационе питания японцев;
38. Соусы японской кухни;
39. Способы первичной обработки продуктов в японской кухне;
40. Особенности сервировки и подачи блюд в Японии;
41. Специи и приправы в тайской кухне;
42. Характеристика приемов кулинарной обработки в кухне тайцев;
43. Характеристика и технология основного ассортимента блюд тайской кухни;
44. Приемы и способы кулинарной обработки в кухне Таиланда.

### **Итоговый тест**

Вариант №1

1. Сколько основных вкусов в кухне Китая:
  - а. один;

- b. два;
  - c. три;
  - d. четыре.
2. В каком регионе Китая самая острая пища:
- a. в Кантоне;
  - b. в Пекине;
  - c. в Шаньдуне;
  - d. в Сычуане;
3. Какое тесто в Китае готовят заварным способом:
- a. пресное;
  - b. на квасцах;
  - c. дрожжевое;
  - d. слоеное;
4. Что добавляют в Китае в фарш для сочности:
- a. соевое масло;
  - b. кулинарное вино;
  - c. водку;
  - d. лук;
5. К какой группе блюд в Корее относится Ччиге:
- a. к мясным;
  - b. к рыбным;
  - c. к супам;
  - d. к соусам;
6. В какой вид Японской лапши добавляют зеленый чай:
- a. удон;
  - b. химоги;
  - c. ромэн;
  - d. собба;
7. Какое наиболее распространенное горячее блюдо в Тайланде:
- a. блинчики;

- b. карри;
  - c. мясо гриль;
  - d. картофель фри;
8. Каков порядок подачи блюд в Корее:
- a. первыми подают закуски, последним рис;
  - b. первыми подают закуски, затем рис;
  - c. в любой последовательности;
  - d. первыми подают закуски, затем мясо;
9. К какой группе продуктов в Японии относится «Юбба»:
- a. рыбные;
  - b. мясные фрикадельки;
  - c. бульон;
  - d. соевые пенки;
10. К какой группе блюд относится «Даси»:
- a. каша;
  - b. бульон;
  - c. рыбные лепешки;
  - d. соус;

#### Вариант №2

1. Какая лапша является ритуальной в Японии:
- a. удон;
  - b. химоги;
  - c. ромэн;
  - d. итто;
2. Как называется сладкая вязкая каша в Корее:
- a. тток;
  - b. ёк;
  - c. мэн;
  - d. ваш;

3. Какое тесто в Китае «живое»:
- a. заварное;
  - b. бисквитное;
  - c. дрожжевое;
  - d. песочное;
4. Какое блюдо в Китае подают последним:
- a. десерт;
  - b. пряный бульон;
  - c. мучное;
  - d. овощное;
5. Из чего готовят мотти в Японии:
- a. из теста;
  - b. из риса;
  - c. из рыбы;
  - d. из овощей;
6. Какой чай является традиционным в Корее:
- a. зеленый;
  - b. черный;
  - c. зерновой;
  - d. из дикорастущих трав;
7. К какой группе блюд в Корее относится ипап:
- a. суп;
  - b. соус;
  - c. рисовый гарнир;
  - d. рисовая лепешка;
8. Из какого сырья готовится в Корее хве только с тепловой обработкой:
- a. из мяса;
  - b. из субпродуктов;
  - c. из соленой рыбы;

- d. из речной рыбы;
9. К какой группе специй Азии относится галагант:
- a. пряная зелень;
  - b. сухие пряности;
  - c. пряные корни;
  - d. смесь пряностей
10. К какой группе блюд Кореи относится папчхан:
- a. супы;
  - b. мясные;
  - c. сладкие;
  - d. холодные закуски;

### Вариант №3

1. К какой группе пряностей относится лимонное сорго:
- a. пряная лиана;
  - b. пряный корень;
  - c. пряные травы;
  - d. пряные листья;
2. Из какого сырья готовят мотти:
- a. из муки;
  - b. из проса;
  - c. из риса;
  - d. из сои;
3. К какой группе блюд в Японии относится Удон:
- a. мясные жареные;
  - b. рыбные;
  - c. соусы;
  - d. супы;
4. Что является основным сырьём для Японского «сёю»:
- a. рис;

- b. соя;
- с. лотос;
- d. рыба;

5. Визитной карточкой какой провинции Китая является «Суп из ласточкиного гнезда»:

- a. кантона;
- b. шанхая;
- с. гуанджоу;
- d. сычуань;

6. Сколько кулинарных регионов в Тайланде:

- a. 6;
- b. 5;
- с. 2;
- d. 4;

7. Сколько способов приготовления пресного теста для пирожков в Китае:

- a. два;
- b. один;
- с. три;
- d. четыре;

8. Поставьте в нужном порядке подачу блюд в Китае:

- a. чай;
- b. жареное мясо;
- с. пряный бульон;
- d. мантоу;
- e. слизистый рисовый суп;

9. К какой группе блюд относится в Корее сенсооло:

- a. жареная рыба;
- b. рисовая каша;
- с. соус;

d. густой суп;

10. Какой цитрусовый плод используют в супах в Тайланде:

a. мандарин;

b. апельсин;

c. лимон;

d. лайм;

Вариант №4

1. Поставьте в нужном порядке подачу блюд в Китае:

a. чай;

b. жареное мясо;

c. пряный бульон;

d. мантоу;

e. слизистый рисовый суп;

2. Какая лапша является ритуальной в Японии:

a. удон;

b. химоги;

c. ромэн;

d. итто;

3. В какой вид Японской лапши добавляют зеленый чай:

a. удон;

b. химоги;

c. ромэн;

d. собба;

4. Как называется сладкая вязкая каша в Корее:

a. тток;

b. ёк;

c. мэн;

d. ваш;

5. К какой группе блюд в Корее относится Ччиге:

- a. к мясным;
  - b. к рыбным;
  - c. к супам;
  - d. к соусам;
6. Какой цитрусовый плод используют в супах в Тайланде:
- a. мандарин;
  - b. апельсин;
  - c. лимон;
  - d. лайм;
7. К какой группе специй Азии относится галагант:
- a. пряная зелень;
  - b. сухие пряности;
  - c. пряные корни;
8. Смесь пряностей Какое блюдо в Китае подают последним:
- a. десерт;
  - b. пряный бульон;
  - c. мучное;
9. Овощное; К какой группе продуктов в Японии относится «Юбба»:
- a. пыбные;
  - b. мясные фрикадельки;
  - c. бульон;
  - d. соевые пенки;
10. Из овощей; Что является основным сырьём для Японского «сёю»:
- a. рис;
  - b. соя;
  - c. лотос;
  - d. рыба;

#### Вариант №5

1. Какое наиболее распространенное горячее блюдо в Тайланде:



- a. блинчики;
  - b. карри;
  - c. мясо гриль;
  - d. картофель фри;
2. Визитной карточкой какой провинции Китая является «Суп из ласточкиного гнезда»:
- a. Кантона;
  - b. Шанхая;
  - c. Гуанджоу;
  - d. Сычуань;
3. Из какого сырья готовится в Корее хве только с тепловой обработкой:
- a. из мяса;
  - b. из субпродуктов;
  - c. из соленой рыбы;
  - d. из речной рыбы;
4. К какой группе блюд относится «Даси»:
- a. каша;
  - b. бульон;
  - c. рыбные лепешки;
  - d. соус;
5. К какой группе пряностей относится лимонное сорго:
- a. пряная лиана;
  - b. пряный корень;
  - c. пряные травы;
  - d. пряные листья;
6. К какой группе блюд Кореи относится папчхан:
- a. супы;
  - b. мясные;
  - c. сладкие;

- d. холодные закуски;
7. В каком регионе Китая самая острая пища:
- a. в Кантоне;
  - b. в Пекине;
  - c. в Шаньдуне;
  - d. в Сычуане;
8. К какой группе блюд в Корее относится ипап:
- a. суп;
  - b. соус;
  - c. рисовый гарнир;
  - d. рисовая лепешка;
9. Что является основным сырьём для Японского «сёю»:
- a. рис;
  - b. соя;
  - c. лотос;
  - d. рыба;
10. Сколько кулинарных регионов в Тайланде:
- a. 6;
  - b. 5;
  - c. 2;
  - d. 4;

### **Оценочные средства для текущей аттестации**

#### **Критерии оценки реферата**

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной

исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно

- 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы

- 75-61 балл – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы

- 60-50 баллов – если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

### **Вопросы для коллоквиумов, собеседования**

#### **по дисциплине «Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона»**

#### **Раздел 1. «Особенности и традиции кухни Китая»**

1. Способы жарки в китайской кухне;
2. Способы варки и тушения в Китае;

3. Характеристика приемов первичной обработки в Китае;
4. Способы защиты продуктов при тепловой обработке в китайской кухне;
5. Характеристика сырьевого набора в кухне Китая;
6. Специи и приправы, пряные овощи в китайской кулинарии;
7. Региональная кухня Китая;
8. Супы в китайской Кухне;
9. Рис в питании китайцев;
10. Блюда из мяса и птицы в китайской кухне;
11. Овощные и смешанные блюда в питании китайцев;
12. Блюда из рыбы и морепродуктов в китайской кухне, технология, ассортимент, способы подготовки рыбы;
13. Блюда из теста в кухне Китая;
14. Блюда из яиц и сладкие блюда в рационе питания китайцев;
15. Характеристика основных принципов приготовления и подачи блюд в Китае.

## **Раздел 2. «Особенности и традиции кухни Кореи»**

1. Характеристика сырьевого набора, специй и приправ в кухне Кореи;
2. Характеристика основных приемов кулинарной обработки в корейской кухне;
3. Технология, ассортимент и подача наиболее традиционных блюд корейской кухни;
4. Особенности приготовления корейских блюд;
5. Супы в корейской кухне;
6. Рис в питании корейцев;
7. Соусы в корейской кухне;
8. Десерты и напитки в рационе питания корейцев;
9. Традиции питания корейского народа;
10. Составить интеллект карту по теме «Сервировка стола и подача блюд в Корею».

### **Раздел 3. «Особенности и традиции кухни Японии»**

1. Сырьевой набор в японской кухне;
2. Рис в рационе питания японцев;
3. Мучные блюда в японской кухне;
4. Блюда из рыбы и морепродуктов, способы подготовки сырья, технология, ассортимент в Японии;
5. Супы в японской кухне;
6. Суши, технология, ассортимент и способы подачи;
7. Посуда и инвентарь японских поваров;
8. Гарниры в японской кухне, в том числе и маринады;
9. Характеристика основного рациона питания японцев;
10. Соевые продукты в рационе питания японцев;
11. Характеристика приемов кулинарной обработки в кухне Японии;
12. Овощи в рационе питания японцев;
13. Соусы японской кухни;
14. Способы первичной обработки продуктов в японской кухне

Применение метода Инсерт маркировки;

15. Составление интеллектуальной карты по теме « Особенности сервировки и подачи блюд в Японии».

### **Раздел 4. «Особенности и традиции кухни Таиланда»**

1. Специи и приправы в тайской кухне;
2. Характеристика приемов кулинарной обработки в кухне тайцев;
3. Характеристика и технология основного ассортимента блюд тайской кухни;
4. Приемы и способы кулинарной обработки в кухне Таиланда.

#### **Критерии оценок**

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент знает и свободно владеет материалом, выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его. Для подготовки студент использует не только

лекционный материал, но и дополнительную отечественную и зарубежную литературу.

- 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.

- 75-61 балл – студент понимает базовые основы и теоретическое обоснование темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме.

- 60-50 баллов – если ответ представляет собой пересказанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании темы.

### **Имитационная игра**

#### **по дисциплине «Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона»**

**1. Тема:** Особенности и традиции питания Китая

**2. Концепция игры:** изучение особенностей и традиций питания китайцев.

**3. Роли.** Девушка (парень) 25 лет, работающая(ий) менеджером в крупной кейтеринговой компании выбирает направление для нового проекта кейтеринговых услуг с учетом целевого сегмента потребителей на который направлен этот проект – туристы из Китая.

Среди студентов выбирается эксперты (туристы из Китая 2 человека, шеф-повар китайского ресторана 29 лет) и менеджер кейтеринговой компании. Остальные учащиеся делятся на три группы. Задача каждой группы – убедить экспертов, что менеджеру подходит концепция нового проекта именно китайской, а не какой – либо иной кухни.

**4. Ожидаемые результаты:** знакомство студентов с различными традициями питания китайцев, определение положительных и отрицательных сторон концепции проекта китайской кухни, умение

составления рационов питания и расчет производственной программы на неделю, в зависимости от предлагаемой концепции.

**Критерии оценки:**

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в имитационной игре, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и аргументирует свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в имитационной игре, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в имитационной игре. Показывает слабые знания по заданной проблеме, неспособен выражать свое мнение.

**Метод составления интеллект карт**

**по дисциплине «Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона»**

**1. Темы:** Особенности сервировки и подачи блюд в Корее

**2. Концепция:** Понимание значения и роли сервировки и подачи блюд в питании корейцев.

**3. Ожидаемые результаты исследования** развитие у студентов креативности; формирование коммуникативной компетентности в процессе групповой деятельности по составлению интеллект-карт; формирование общеучебного умения, связанного с восприятием, переработкой и обменом информацией; ускорение процесса обучения.

**Критерии оценки:**

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в составлении интеллект карты, показывает глубокие знания по

заданной проблеме, активно выражает и отстаивает свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в составлении интеллект карты, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в составлении интеллект карты. Показывает слабые знания по заданной проблеме, не способен выражать свое мнение.

### **Методы работы с текстом (метод Исерт-маркировки)**

#### **по дисциплине «Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона»**

**1. Темы:** Способы первичной обработки продуктов в японской кухне.

**2. Концепция:** Понимание использования способов первичной обработки продуктов в японской кухне.

**3. Ожидаемые результаты:** Развитие критического мышления; умение правильно оценивать прочитанный текст, выделять в нем основную мысль; ускорение процесса усвоения нового материала.

#### **Критерии оценки:**

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в работе с предложенным текстом, активно выражает свое мнение по проблеме, изложенной в тексте, аргументирует его и отстаивает.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в работе с предложенным текстом, пытается выразить свое мнение по проблеме, изложенной в тексте, пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в работе с предложенным текстом, не способен к коммуникативному общению, не может выразить свое мнение по проблеме, изложенной в тексте.



## АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Питание, как часть общенациональной культуры народов» относится к блоку 1 вариативной части дисциплин (Б.1.В.ОД.1). Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов. В программе дисциплины отражены особенности кухонь мира и кухонь народов России, продуктовый набор, особенности и традиции питания народов мира. Материал курса тесно связан с технологией продуктов общественного питания, организацией обслуживания на предприятиях общественного питания, практической подготовкой студентов. Дисциплина «Питание, как часть общенациональной культуры народов» является основой для последующего изучения дисциплины «Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов», «Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании», «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона».

**Целью** освоения дисциплины являются ознакомление студентов бакалавров с культурой питания, кулинарными традициями и обычаями народов мира, с ассортиментом национальных блюд, историей их происхождения, особенностью технологии блюд.

### **Задачи:**

- изучить особенности продуктового набора, традиции питания, обычаи народов мира;
- изучить факторы, повлиявшие на формирование национальных кухонь;
- создать базовую основу для изучения дальнейших дисциплин.

Для успешного изучения дисциплины «Питание, как часть общенациональной культуры народов» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общекультурные, профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-1 способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	Знает	Продуктовый набор, традиции и обычаи застолья народов мира. Историю происхождения традиционных национальных блюд
	Умеет	Применять основные требования к производству национальных блюд
	Владеет	Приемами и способами кулинарной обработки, применяемыми в национальных кухнях
ПК-21 готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	Знает	Историю происхождения традиционных национальных блюд
	Умеет	Организовать обслуживание на предприятиях питания национальной кухни
	Владеет	Навыками организации обслуживания на предприятиях питания национальной кухни
ПК-23 способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	Знает	культурные различия народов мира и России
	Умеет	работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия народов мира и России
	Владеет	Навыками работы в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия народов мира и России
ПК-25	Знает	традиции и культуру питания народов

способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания		мира, быт, застолье, церемонии, обряды, значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем
	Умеет	Применять на практике традиции и культуру питания народов мира, быт, застолье, церемонии, обряды, значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем
	Владеет	информацией об основных компонентах материальной культуры, методическими подходами к изучению мировых традиций и культуры питания народов мира

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Питание, как часть общенациональной культуры народов» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: интерактивные лекции, составление интеллект-карт.

## АННОТАЦИЯ

Дисциплина «История русской кухни» относится к блоку 1 вариативной части обязательных дисциплин (Б.1.В.ОД.2). Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов. В программе дисциплины отражены особенности русской кухни и кухонь народов России, продуктовый набор, особенности и традиции питания. Материал курса тесно связан с технологией продуктов общественного питания, организацией обслуживания на предприятиях общественного питания, практической подготовкой студентов. Дисциплина «История русской кухни» является основой для последующего изучения дисциплины «Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов».

**Целью** освоения дисциплины являются ознакомление студентов бакалавров с культурой питания, кулинарными традициями и обычаями, с ассортиментом национальных блюд, историей их происхождения, особенностью технологии блюд.

### **Задачи:**

- изучить особенности продуктового набора, традиции питания, обычаи народов России;
- изучить факторы, повлиявшие на формирование национальной кухни;
- создать базовую основу для изучения дальнейших дисциплин.

Для успешного изучения дисциплины «История русской кухни» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в

требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общекультурные, профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-1 способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	Знает	Продуктовый набор, традиции и обычаи застолья народов России. Историю происхождения традиционных национальных блюд
	Умеет	Применять основные требования к производству национальных блюд
	Владеет	Приемами и способами кулинарной обработки, применяемыми в национальных кухнях народов России
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	традиции и культуру питания народов России, быт, застолье, церемонии, обряды, значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем
	Умеет	Применять на практике традиции и культуру питания народов России, быт, застолье, церемонии, обряды, значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем
	Владеет	информацией об основных компонентах материальной культуры, методическими подходами к изучению мировых традиций и культуры питания народов России

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «История русской кухни» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: интерактивные лекции.

## Аннотация рабочей программы дисциплины

### «Деловой иностранный язык»

Направление подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания  
Технология организации ресторанного дела

Рабочая программа дисциплины «Деловой иностранный язык» разработана для бакалавров заочной формы обучения, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания.», профиль подготовки «Технология организации ресторанного дела» в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению и положением о рабочих программах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 30.03.2013 № 30-12-1899).

Дисциплина входит в вариативную часть учебного плана по направлению «Технология продукции и организация общественного питания» и является обязательным курсом. Трудоемкость составляет 4 зачётных единиц и 144 академических часов. Обучение осуществляется на протяжении 2 лет на 2 и 3 курсах программы бакалавриата. Формы промежуточной аттестации: на 2 курсе – зачет, на 3- зачёт.

Дисциплина «Деловой иностранный язык» логически и содержательно связана с такими курсами, как «История», «Философия», «Русский язык и культура речи» и др.

Содержание дисциплины охватывает ряд социально-бытовых тем, направленных на изучение иностранного языка для общих целей (General English).

**Целью курса** является формирование коммуникативной компетенции и овладение механизмами ее использования в ситуациях повседневного общения с представителями других культур, формирование основ

профессионально–ориентированной вторичной языковой личности, готовой к профессиональной межкультурной коммуникации.

В ходе изучения курса решаются следующие **задачи**:

- систематизация имеющихся знаний, умений и навыков по всем видам речевой деятельности;
- повышение исходного уровня владения иностранным языком;
- получение студентами знаний теории и практики владения иностранным языком;
- формирование средствами иностранного языка межкультурной компетенции как важного условия межличностного, межнационального и международного общения;
- умение производить речевое взаимодействие и анализировать информацию на иностранном языке в рамках профессионально-деловой сферы общения,
- формирование учебно-познавательной мотивации и совершенствование умений самообразовательной деятельности по иностранному языку.

Для успешного изучения дисциплины «Деловой иностранный язык» у учащихся должны быть сформированы иноязычные компетенции уровня общего среднего образования (школы):

- способность общаться на иностранном (английском) языке в различных форматах по изученным темам;
- умение писать тексты на иностранном языке по изученным темам, в том числе с демонстрацией творческих способностей;
- наличие устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур и уважительного отношения к ним.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общекультурные компетенции

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК 5	Знает	1. теоретические основы языкового строя английского языка, позволяющие осуществлять межкультурную коммуникацию.

<p>способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</p>		<p>2. «2000+» наиболее употребительных слов и выражений в политической, социальной, экономической, академической, культурной и страноведческой областях знаний.</p> <p>3. традиции, нормы, модели поведения представителей различных стран и культур</p>
	Умеет	<p>1. воспринимать англоязычную речевую информацию на слух, понимать практически весь объем информации в рамках пройденных тем, проявлять значительную языковую догадку при наличии незнакомых слов.</p> <p>2. свободно выражать мысли и поддерживать общение на изученные темы на иностранном языке (английский).</p> <p>3. при чтении на английском языке в рамках изучаемых областей демонстрировать беглость, общее или полное понимание в зависимости от тематики.</p> <p>4. при осуществлении письменной коммуникации на английском языке активно использовать изученные стратегии и технологии, необходимые для различных форматов (межличностный, деловой, академический форматы).</p>
	Владеет	<p>1. опытом межличностной и межкультурной способностью к самоорганизации коммуникации на английском языке в вузе и за пределами вуза (урочной коммуникации, внеурочной, учебной, профессиональной, деловой, социально-бытовой, проектной и т.д.).</p> <p>2. навыками оперативного перехода с русского языка на английский и наоборот, а также оперативного подбора соответствующих языковых эквивалентов или «штампов» при переводе с одного языка на другой язык.</p> <p>3. навыком поиска информации языкового, культурного, профессионального и т.д. характера в различных достоверных источниках (словари, специализированные сайты).</p> <p>4. навыком постоянного чтения и восприятия информации на слух на английском языке в целях самообразования.</p>
	Знает	<p>- 1500-1700 специальных терминов и лексических единиц общего характера;</p> <p>- лексико-грамматические явления характерные для языка специальности и ведения научного</p>
<p>ОК 7</p> <p>Способностью к самоорганизации и</p>		



самообразованию		<p>исследования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности употребления свободных и устойчивых словосочетаний в профессиональной сфере общения;</li> <li>- о профессиональной этике в разных культурах;</li> <li>- языковой материал на уровне владения иностранным языком B2,</li> <li>- специальную терминологию на иностранном языке, используемую в научных текстах</li> </ul>
	Умеет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- вести беседу на профессиональные темы;</li> <li>- понимать диалогическую и монологическую речь в сфере профессиональной коммуникации;</li> <li>- разыгрывать ситуации по предложенной тематике;</li> <li>- самостоятельно формулировать мысли и выстраивать структуру своего выступления в соответствии с коммуникативными потребностями,</li> <li>- читать документацию различного типа;</li> </ul>
	Владеет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками всех видов чтения</li> <li>- культурой профессионального и научного общения,</li> </ul>
<p>ПК-25</p> <p>Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p>	Знает	<ul style="list-style-type: none"> <li>- фонетическую, грамматическую и лексическую системы иностранного языка;</li> <li>- грамматический строй иностранного языка и грамматических явлений в объёме отобранного минимума, необходимого для ведения беседы и чтения аутентичной специальной литературы;</li> <li>- 4000 учебных лексических единиц, из которых 2500 относятся к общеупотребительной лексике и 1500 к основной терминологической лексике.</li> <li>- правила составления корреспонденции в рамках изучаемого материала;</li> <li>- языковой материал на уровне владения иностранным языком B2,</li> <li>- специальную терминологию на иностранном языке, используемую в научных текстах</li> </ul>
	Умеет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- передать фактическую информацию, эмоциональную оценку, интеллектуальные отношения в сфере академической и профессиональной коммуникации на русском и иностранном языке, в сжатом и развернутом виде.</li> <li>- соотносить профессиональную лексику на иностранном языке с соответствующим определением на русском языке, соотносить</li> </ul>

		<p>фрагменты профессиональных текстов на иностранном языке с соответствующими фрагментами текстов на русском языке.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- логически верно, аргументированно и ясно строить устную и письменную речь;</li> <li>- использовать речевые единицы, как средство решения коммуникативных задач;</li> <li>- общаться на иностранном языке, использовать иностранный язык в профессиональной коммуникации и межличностном общении;</li> <li>- вести деловую беседу с применением аргументации;</li> <li>- решать иноязычные коммуникативные задачи в наиболее типичных профессиональных ситуациях, используя языковые средства в объёме программного минимума;</li> <li>- сообщать и запрашивать профессионально-значимую информацию;</li> <li>- вести беседу по телефону, пользуясь речевым этикетом телефонных переговоров;</li> <li>- читать и понимать без словаря общий смысл специальных аутентичных текстов с целью извлечения профессионально-значимой информации;</li> <li>- читать со словарем специальные аутентичные тексты и письменно излагать их главное содержание на русский язык;</li> <li>- понимать основное содержание аудиотекстов и наиболее значимые факты аутентичной специальной аудио- и видеоинформации.</li> </ul>
	Владеет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- иностранным языком в объёме, необходимом для возможности получения информации из зарубежных источников;</li> <li>- навыками письменного аргументирования собственной точки зрения;</li> <li>- навыками публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики, практического анализа логики, различного рода рассуждений;</li> <li>- навыками критического восприятия информации</li> <li>- межкультурной коммуникативной компетенцией в академической и профессиональной сфере деятельности.</li> </ul>

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Деловой иностранный язык» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: *интервью, ролевые игры, дискуссии* (guessing games, jigsaw tasks, questioning activities, ranking exercises, value clarification techniques, problem-solving activities).

## АННОТАЦИЯ

Курс «Теоретические основы культуры питания и этикета» входит в блок Б1.В.ОД.4 и относится к ее вариативной части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Теоретические основы молекулярной кухни», «Основы технологии продукции общественного питания».

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения сущности и содержания современных сведений об истории дизайна, основных направлениях кулинарного дизайна, его особенностях для различных групп ресторанной продукции. Курс дисциплины посвящен общим сведениям о этике и этикете, основам культуры питания, правилам поведения за столом. Кроме того, дисциплина охватывает круг вопросов, связанных с культурой потреблением блюд, основам сервировки стола.

**Целью** дисциплины «Теоретические основы культуры питания и этикета» является усвоение теоретических знаний в области этикета и культуры питания, изучение будущими бакалаврами исторически сложившихся традиций культуры питания с учетом национальных, обрядовых, религиозных, природно-климатических, географических и других условий.

### **Задачи:**

- освоение подходов к изучению культуры и традиций питания;
- исследование тенденций в развитии традиций и культуры питания народов мира;
- изучение истории этикета, его видов;
- изучение столового этикета и его особенностей;

- воспитание у студентов культуры потребления пищи и питания как части общечеловеческой культуры;
- формирование широкого кругозора и профессиональной культуры.

Для успешного изучения дисциплины «Теоретические основы культуры питания и этикета» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общекультурные, общепрофессиональные, профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-2 - способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	Знает	основные базовые ценности истории и культуры различных стран мира
	Умеет	применять основные правила этикета и культуры питания в культурном пространстве России
	Владеет	правилами этикета и культуры питания в культурном пространстве России и АТР
ПК-21 готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	Знает	социальные и культурные различия разных стран мира
	Умеет	составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций
	Владеет	навыками социального взаимодействия на основе принятых моральных и правовых норм

ПК-23 способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудоого коллектива на основе современных методов управления	Знает	особенности технологии приготовления, оформления и подачи блюд в разных странах мира
	Умеет	использовать знания для решения профессиональных задач в сфере обслуживания
	Владеет	Навыками подбора столовой посуды, декора салфеток для подачи национальных и тематических блюд
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья, народов Европы, Америки и стран АТР
	Умеет	составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций народов Европы, Америки и стран АТР
	Владеет	навыками по составлению меню тематических праздников, меню с учетом национальных особенностей народов Европы, Америки и стран АТР

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Теоретические основы культуры питания и этикета» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: интерактивные лекции, индивидуальное задание - исследовательский проект, групповая дискуссия.

## АННОТАЦИЯ

Курс «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания» входит в блок Б.1.В.ОД.5 и относится к ее вариативной части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Физико-химические свойства продукции общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Технохимический контроль продукции общественного питания».

Образовательная программа курса «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания» характеризует современные методы исследования сырья и готовой продукции, которые позволяют устанавливать безвредность продуктов в связи с возможным попаданием в них различных химических соединений. Применение современных методов исследования пищевых продуктов дает возможность не только изучить их свойства, качество и пищевую ценность, но и рассмотреть изменения состава, не обнаруживаемыми органолептическими или обычными физическими и химическими методами, прогнозировать изменение качества, установить способы хранения и сроки использования

**Цель** дисциплины «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания» является вооружение студентов знанием теоретических основ, отечественного и зарубежного опыта в сфере современных методов исследования сырья и продукции питания, создание необходимой базы для изучения обязательных дисциплин профессионального цикла.

**Задачи:** изучить общие приемы и отдельные стадии исследования сырья и продуктов питания; изучить фундаментальные принципы исследования сырья и продуктов питания для понимания основных закономерностей физических, химических, биохимических,

биотехнологических процессов происходящих при анализе сырья и продуктов питания;

Для успешного изучения дисциплины «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).



Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Знает	Нормативную документацию на продукцию и факторы, определяющие качество продукции
	Умеет	Осуществлять технoхимический контроль соответствия качества нормативной документации
	Владеет	Навыками и методами проведения технoхимического контроля и сравнения полученных результатов с результатами, заложенными в нормативной документации
ПК-24 способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знает	Методику проведения исследований сырья и готовой продукции; знает современную литературу по теме исследования
	Умеет	Применять широкий спектр методов исследования для анализа качества сырья и готовой продукции, может интерпретировать результаты исследования
	Владеет	Навыками использования разнообразных методов исследования и интерпретацией полученных результатов
ПК-26 способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	Методику работы на различных приборах для определения свойств сырья и готовой продукции, методику написания научных работ
	Умеет	Измерять определенные показатели качества сырья и готовой продукции, интерпретировать результаты исследований, писать научные статьи
	Владеет	Методами исследования сырья и готовой продукции, умением писания научные работы по исследуемой теме

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: метод интеллект карт.

## АННОТАЦИЯ

Курс «Научные основы технологии продукции общественного питания» входит в блок Б.1.В.ОД.6 и относится к ее вариативной части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часов. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Физико-химические свойства продукции общественного питания», «Технология продукции общественного питания».

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения дисциплины и охватывает следующий круг вопросов: обеспечение производства продуктов питания высокого качества, биологической ценности и вкусовых достоинств, улучшение ассортимента выпускаемой продукции. Дисциплина «Научные основы производства пищевых продуктов» – характеризует физические, химические и биохимические процессы, происходящие в продуктах при их обработке; способы управления технологическими процессами с целью получения готовой пищевой продукции высокого качества.

**Цель** дисциплины «Научные основы технологии продукции общественного питания» является вооружение технологов общественного питания знаниями о требованиях к качеству и условиям реализации блюд; физико-химические процессы при производстве блюд и кулинарных изделий; изменения основных пищевых веществ при кулинарной обработке.

**Задачи:** совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья; провести расчет потребности и рационального расхода сырья готовой продукции, составление рецептур блюд, кулинарных и кондитерских

изделий; уметь провести органолептическую оценку блюд и кулинарных изделий.

Для успешного изучения дисциплины «Научные основы технологии продукции общественного питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Знает	Нормативную документацию на продукцию и факторы, определяющие качество продукции
	Умеет	Осуществлять технoхимический контроль соответствия качества нормативной документации
	Владеет	Навыками и методами проведения технoхимического контроля и сравнения полученных результатов с результатами, заложенными в нормативной документации
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знает	Методику проведения исследований сырья и готовой продукции; знает современную литературу по теме исследования
	Умеет	Применять широкий спектр методов исследования для анализа качества сырья и готовой продукции, может интерпретировать результаты исследования
	Владеет	Навыками использования разнообразных методов исследования и интерпретацией полученных результатов
ПК-26 готовностью управлять технологическими процессами на основе физико-химических свойств сырья	Знает	Требования к качеству и условиям реализации блюд, физико-химические процессы при производстве блюд и кулинарных изделий, методы контроля, качества блюд и кулинарных изделий; изменения основных пищевых веществ при кулинарной обработке
	Умеет	Совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья; провести расчет потребности и рационального расхода сырья готовой продукции, составление рецептур блюд, кулинарных и кондитерских изделий; свободно ориентироваться в сборниках рецептур; уметь провести органолептическую оценку блюд и кулинарных изделий; управлять технологическим процессом с учетом физико-химических свойств сырья в процессе кулинарной обработки
	Владеет	Навыками обеспечения органолептических достоинств пищи в процессе кулинарной обработки, технологиями управления технологическими процессами

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Научные основы технологии продукции общественного питания» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, исследовательский проект, метод интеллект карт.

## **АННОТАЦИЯ**

учебно-методического комплекса дисциплины «Введение в основы технологии продукции»

Направление подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Введение в основы технологии продукции» разработан для студентов 1 курса, по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания», профиль подготовки: Технология организации ресторанного дела.

Дисциплина «Введение в основы технологии продукции» относится к дисциплинам учебного цикла: Б1.В.ОД.7.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (6 часов), практические занятия (8 часов), самостоятельная работа студента (54 часа). Дисциплина реализуется на 1 курсе.

**Целью** дисциплины «Введение в основы технологии продукции» является подготовка студентов-бакалавров к изучению специальных дисциплин курса, таких как «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания».

### **Задачи:**

- Изучить определения и термины, принятые в общественном питании.
- Изучить характеристику предприятий общественного питания.
- Изучить классификация предприятий общественного питания.
- Изучить типы предприятий общественного питания. Классы предприятий общественного питания.
- Изучить основные группы сырья и их характеристику. Требования к качеству различных групп сырья. Ассортимент и классификация п/ф. Требования к качеству п/ф.

- Изучить основные группы готовой продукции. Ассортимент и классификация продукции общественного питания.
- Изучить понятие качества продукции общественного питания, факторы, влияющие на формирование качества продукции общественного питания.
- Изучить способы и приемы обработки сырья и полуфабрикатов
- Изучить нормативно-техническую документацию отрасли

Дисциплина направлена на формирование общекультурных, профессиональных компетенций выпускника.

ОК-4 – способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности

ОК-6 - способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности

ПК-1 - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

ПК-13 - способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания

ПК-18 - готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-4 - способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	Знает	Профессиональные термины и определения
	Умеет	Анализировать полученную информацию, находить необходимую информацию в различных источниках
	Владеет	Способностью к саморазвитию и самообучению
ОК-6 - способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	Знает	Профессиональные термины и определения
	Умеет	Анализировать полученную информацию, находить необходимую информацию в различных источниках
	Владеет	Способностью к саморазвитию и самообучению
ПК-1 - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знает	Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции,
	Умеет	Организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
	Владеет	Способностью организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания в соответствии с требованиями безопасности
ПК-13 - способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом	Знает	Программы и мероприятия по обеспечению и поддержке лояльности персонала
	Умеет	Внедрять и применять программы и мероприятия по обеспечению и поддержке лояльности персонала
	Владеет	Навыками планирования и учета рабочего времени на рабочих местах на предприятиях общественного питания различного типа



собственных должностных обязанностей на предприятиях питания		
ПК-18 - готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Знает	Перечень мер при возникновении ЧС на предприятиях общественного питания
	Умеет	Подготовить и провести мероприятия по жизнеобеспечению предприятий общественного питания
	Владеет	Навыками проведения мероприятий при возникновении ЧС на предприятиях общественного питания

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Введение в основы технологии продукции» применяются следующие методы обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект карт.

## **Аннотация**

### **Рабочей дисциплины**

Курс «Научные основы использования биологически активных веществ в производстве продуктов питания» входит в блок Б1.В.ОД.8 и относится к ее вариативной части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Научные основы технологии продукции общественного питания», «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания», «Безопасность продуктов питания», «Технология продукции общественного питания».

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения использования пищевых и биологически активных добавок в производстве продуктов питания. В программу курса входит изучение вопросов, связанных с совершенствованием технологии подготовки, переработки пищевого сырья, изготовления, фасования, транспортирования и хранения продуктов питания, сохранения природных качеств пищевого продукта; улучшения органолептических свойств пищевых продуктов и увеличения их стабильности при хранении.

**Целью изучения дисциплины** является усвоение теоретических знаний в области производства и применения пищевых и биологически активных веществ в практической деятельности.

#### **Задачи дисциплины:**

- Дать студентам знания о пищевых и биологически активных добавках, способах их применения, вопросах гигиенического регламентирования и контроля.
- Изучить классификацию пищевых и биологически активных добавок, их роль в создании современных продуктов питания.

- Изучить основные функциональные группы пищевых добавок и способы их применения.
- Изучить значение биологически активных добавок к пище для организма.
- Изучить принципы оценки безопасности пищевых добавок и их гигиеническую регламентацию.
- Изучить систему цифровой кодификации пищевых добавок.

Для успешного изучения дисциплины «Научные основы использования биологически активных веществ в производстве продуктов питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общепрофессиональные и профессиональные компетенции (элементы компетенций).

<b>Код и формулировка компетенций</b>	<b>Этапы формирования компетенции</b>	
ОПК-3 способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Знает	как провести контроль качества продукции общественного питания
	Умеет	контролировать качество производимой продукции; участвовать в разработке проектной и технологической документации
	Владеет	навыками проведения технологического контроля производимой пищевой продукции
ПК-24 способность проводить исследования по	Знает	методики исследований пищевых продуктов, содержащих пищевые и биологически активные добавки

заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Умеет	исследовать пищевые продукты, содержащие пищевые и биологически активные добавки
	Владеет	способностью проводить исследования продуктов с пищевыми и биологически активными добавками по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-26 способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	методологию проведения научного эксперимента в области технологии продукции общественного питания с использованием пищевых и биологически активных добавок
	Умеет	подготавливать результаты научных экспериментов в области технологии продукции общественного питания с использованием пищевых и биологически активных добавок и представлять их в научную среду
	Владеет	современными способами описания проводимых экспериментов в производстве пищевых продуктов с использованием пищевых и биологически активных добавок с учетом статистической обработки; навыками подготовки научной отчетной документации

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Научные основы использования биологически активных веществ в производстве продуктов питания» применяются следующие методы активного обучения: лабораторная работа с применением МАО «пресс-конференция».

## АННОТАЦИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность продуктов питания» разработана для бакалавров 3 курса по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Дисциплина «Безопасность продуктов питания» входит в базовую часть блока дисциплин.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часов.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов: изучение показателей безопасности пищевой продукции, в соответствии с нормативной документацией РФ и Таможенного Союза (ТС): микробиологические нормативы; патогенные нормативы; гигиенические требования; допустимые уровни радионуклидов; требования к переработанному сырью животного происхождения; паразитологические показатели безопасности рыбы и ракообразных. Изучение факторов биологической опасности для пищевых систем предусматривает изучение микроорганизмов и их токсинов, гельминтов. Изучение микробиологических и патогенных нормативов предусматривает изучение микрофлоры сырья и продуктов животного происхождения; возбудителей, механизмы их микробной порчи, эпидемического значения в возникновении различных инфекционных заболеваний человека, способов и мер профилактики.

Дисциплина «Безопасность продуктов питания» логически и содержательно связана с такими курсами, как общая биология и микробиология, неорганическая химия, органическая химия, ботаника, санитария и гигиена питания.

**Целью изучения дисциплины «Безопасность продуктов питания»** является подготовка квалифицированных специалистов, имеющих глубокие

знания в теоретических аспектах проблемы безопасности и биобезопасности продуктов питания и владеющих методическими приемами в практическом ее приложении.

**Задачи дисциплины «Безопасность продуктов питания»:**

- приобретение студентами теоретических знаний в области гигиены питания, микробиологии (в том числе патогенные нормативы), биофизики (допустимые уровни радионуклидов), требования к переработанному сырью животного происхождения, паразитологические показатели безопасности рыбы и ракообразных;

- приобретение студентами навыков работы с нормативной и технической документацией в области оценки безопасности товаров, (законодательными и нормативными актами РФ, Таможенного Союза, стандартами, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями и др.);

- формирование у студентов системного подхода к анализу и оценке результатов исследования безопасности сырья и пищевых продуктов основными методами в соответствии с НД, систематизации, обобщению, приему мер контроля и профилактики по их контаминации.

Для успешного изучения дисциплины «Безопасность продуктов питания » у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

В результате изучения данной дисциплины у студентов формируются следующие общекультурные / профессиональные / уникальные профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК -4 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	Знает	Как использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности
	Умеет	использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности
	Владеет	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности
ПК – 19 владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг.	Знает	как использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности
	Умеет	пользоваться нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг.
	Владеет	способностью пользоваться нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
ПК - 7 способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Знает	анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
	Умеет	анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
	Владеет	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

## АННОТАЦИЯ

Курс «Технохимический контроль продукции общественного питания» входит в блок Б.1.В.ОД.10 и относится к ее вариативной части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Физико-химические свойства продукции общественного питания», «Технология продукции общественного питания».

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения основных видов нормативных документов на продукцию общественного питания, основных методов контроля качества пищевой продукции и проверка правильности выполнения рецептов, проведение бракеража готовой продукции для обеспечения высокого качества пищевой продукции, умение рассчитывать пищевую, биологическую и энергетическую ценность продукции общественного питания.

**Цель** дисциплины «Технохимический контроль продукции общественного питания» является подготовка студентов в области обеспечения технохимического контроля и обеспечения качества пищевой продукции. Знакомство с различными методами контроля качества, осуществления технохимического контроля, нормативно-техническими документами регламентирующими показатели качества продукции общественного питания.

### **Задачи:**

- Изучение основных видов нормативных документов на продукцию общественного питания;
- Изучение роли технохимического контроля в системе контроля качества кулинарной продукции;



- Изучение основных методов контроля качества пищевой продукции, обеспечения ее качества и проверка правильности выполнения рецептур;
- Проведение бракеража готовой продукции для обеспечения высокого качества пищевой продукции.
- Изучение правил проведения теххимического контроля на предприятиях общественного питания

Для успешного изучения дисциплины «Теххимический контроль продукции общественного питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Знает	Нормативную документацию на продукцию и факторы определяющие качество продукции
	Умеет	Осуществлять технохимический контроль соответствия качества нормативной документации
	Владеет	Навыками и методами проведения технохимического контроля и сравнения полученных результатов с результатами, заложенными в нормативной документации
ПК-6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знает	Принципы стандартизации и сертификации пищевых производств
	Умеет	Разрабатывать нормативную документацию на продукцию общественного питания
	Владеет	Нормативной документацией на продукцию и использованием ее для подтверждения качества продукции
ПК-9 способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Знает	Методы контроля качества продукции общественного питания
	Умеет	Применять различные методы для определения качества и безопасности продукции общественного питания
	Владеет	Методами проведения органолептического и физико-химического контроля качества продукции общественного питания

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технохимический контроль продукции общественного питания» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: исследовательский проект.

## АННОТАЦИЯ

### рабочей программы дисциплины

«Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов»  
направление подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»; образовательная программа: «Технология продукции и организация ресторанных услуг».

Учебно-методический комплекс дисциплины «Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов» разработан для студентов \_4\_ курса по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»; профиль подготовки «Технология организации ресторанного дела» в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина «Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов» входит в базовую часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (4 часов), лабораторные занятия (8 часов), самостоятельная работа студента (123 часа). Дисциплина реализуется на \_\_4\_\_ курсе.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- Объекты и сырьевая база продуктов питания;
- Основные процессы холодильной технологии;
- Основные технохимические характеристики и способы передачи холода;
- Основы процессов холодильного консервирования, хранения, отепления и размораживания.

Дисциплина «Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Основы общей и технической биохимии», «Технология продукции

общественного питания», «Физико-химические свойства продукции общественного питания». Дисциплина направлена на формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций (ОПК -4; ПК-2; ПК-5; ПК-29)

**Целью** дисциплины «Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов» является подготовка студентов-бакалавров в области применения холода для консервирования продуктов питания

**Задачи:**

- Изучение теоретических основ и приобретение профессиональных умений и навыков применения основных процессов холодильной технологии для сохранения сырья и готовых продуктов;
- Изучение процесса влияния низких температур на нативные свойства сырья и качественные характеристики готовых продуктов
- Изучить способы холодильного хранения продуктов питания.

Для успешного изучения дисциплины «Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов» у обучающихся должны быть сформирована предварительная компетенция – готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов (ОПК-4).

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-4 готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с	Знает	правила эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
	Умеет	эксплуатировать различные виды технологического оборудования в

требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания		соответствии с требованиями техники безопасности
	Владеет	правилами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
ПК-2 владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Знает	методы математического и компьютерного моделирования в расчетах продолжительности холодильной обработки и управления конечной температурой продукта
	Умеет	производить расчет продолжительности холодильной обработки и управления конечной температурой продукта методом математического и компьютерного моделирования
	Владеет	методами математического и компьютерного моделирования в расчетах продолжительности холодильной обработки и управления конечной температурой продукта
ПК-5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Знает	холодильную технику и технологии охлаждения и замораживания пищевых продуктов
	Умеет	рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования
	Владеет	способностью оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
ПК-29 готовность вести	Знает	способы оценки результатов

переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта		проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
	Умеет	вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
	Владеет	навыками ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемная лекция, лекция-беседа, лекция-пресс-конференция, лекция-дискуссия.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины «Научные основы молекулярной кухни»**

Курс «Научные основы молекулярной кухни» входит в блок Б1.В.ОД.12 и относится к ее вариативной части направления бакалаврской подготовки программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и логически и содержательно связана с такими курсами, как «Технология продукции общественного питания», «Основы общей и технической биохимии», «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки», «Технология и дизайн ресторанных блюд».

**Цель** дисциплины «Научные основы молекулярной кухни» является подготовка студентов-бакалавров в авангардной области науки о питании.

### **Задачи:**

научить студентов анализировать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по молекулярной кухне;

проводить научные исследования по отдельным разделам молекулярной кухни, в соответствии с утвержденными методиками;

участие студентов в выполнении эксперимента по приготовлению блюд молекулярной кухни, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;

систематизация результатов анализа состояния и показателей качества объектов исследовательской деятельности; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции общественного питания;

участие студентов в разработке продукции молекулярной кухни;

проектирование новых систем и технологий общественного питания с разработкой нормативной, технической и технологической документации с использованием информационных технологий (в составе творческого коллектива).

Для успешного изучения дисциплины «Научные основы молекулярной кухни» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общекультурные / общепрофессиональные / профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-1 способностью к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	Знает	Что такое молекулярная кухня, историю развития, основоположников и видных деятелей в этой области. Знает способы обработки, технологии, оборудование и ингредиенты молекулярной кухни
	Умеет	Готовить блюда молекулярной кухни, применять различные пищевые добавки для приготовления блюд молекулярной кухни
	Владеет	рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования при производстве блюд молекулярной кухни, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации на блюда молекулярной кухни
ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять	Знает	Различные источники информации по теме молекулярной кухни
	Умеет	Находить и применять информацию по теме молекулярной кухни, делать презентации по заданным темам молекулярной кухни



ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Владеет	Методами и приемами поиска, обработки необходимой информации, создания презентаций
ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знает	Технологическое оборудование применяемое в молекулярной кухне, принципы его работы
	Умеет	Использовать технологическое оборудование при производстве блюд молекулярной кухни
	Владеет	Безопасными техниками работы на технологическом оборудовании применяемом при производстве блюд молекулярной кухни
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знает	изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке в молекулярной кухне; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовых блюд молекулярной кухни; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
	Умеет	использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества блюд молекулярной кухни; разрабатывать нормативную документацию на блюда молекулярной кухни; эксплуатировать технологическое оборудование при производстве блюд молекулярной кухни; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению
	Владеет	методами составления рецептур с использованием компьютерных технологий; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции молекулярной кухни;
ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Знает	Требования санитарной, пожарной безопасности и охраны труда при производстве блюд молекулярной кухни;
	Умеет	использовать требования техники санитарной, пожарной безопасности и охраны труда. Умеет безопасно пользоваться технологическим оборудованием при производстве блюд молекулярной кухни
	Владеет	Безопасными методами и технологиями блюд молекулярной кухни

ПК-10 способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	Знает	требования к безопасности труда персонала молекулярных ресторанов
	Умеет	использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле деятельности ресторана молекулярной кухни
	Владеет	методами выявления рисков в области труда и здоровья персонала ресторанов молекулярной кухни;
ПК-22 способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	Знает	Источники и способы получения информации в области мотивации и стимулирования работников ресторанов молекулярной кухни;
	Умеет	Находить и использовать информацию в области мотивации и стимулирования работников ресторанов молекулярной кухни, проявлять коммуникативные умения;
	Владеет	Методами поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников ресторанов молекулярной кухни;
ПК-28 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Отечественный и зарубежный опыт по производству блюд молекулярной кухни;
	Умеет	Изучать и анализировать научно-техническую информацию в области молекулярной кухни
	Владеет	Методами анализа научно-технической информации в области молекулярной кухни

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Научные основы молекулярной кухни» применяются следующие методы активного / интерактивного обучения: имитационная игра, метод интеллект карт, метод мастер классов.

## АННОТАЦИЯ

Курс «Физико-химические свойства продукции общественного питания» входит в блок Б.1.В.ОД.13 и относится к ее вариативной части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часов. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Научные основы технологии продукции общественного питания», «Технология продукции общественного питания».

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения дисциплины и охватывает следующий круг вопросов: обеспечение качества и безопасности кулинарной продукции; выпуск кулинарной продукции, сбалансированной по основным компонентам пищи: аминокислотному, жировому, минеральному, витаминному и т.д.; обеспечение хорошего усвоения пищи за счет придания ей необходимых аромата, вкуса, внешнего вида; снижение отходов и потерь пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов; использование малоотходных и безотходных технологий; максимальная механизация и автоматизация производственных процессов, сокращение затрат ручного труда, энергии, материалов; индустриализация процессов производства кулинарной продукции.

**Цель** дисциплины «Физико-химические свойства продуктов общественного питания» является вооружение технологов общественного питания знаниями о свойствах сырья, особенностях технологических приемов и процессах, протекающих при кулинарной обработке.

**Задачи:**

- обеспечение качества и безопасности кулинарной продукции;

- выпуск кулинарной продукции, сбалансированной по основным компонентам пищи: аминокислотному, жировому, минеральному, витаминному и т.д.;

- обеспечение хорошего уровня усвоения пищи за счет придания ей необходимых органолептических свойств, таких как аромат, вкус, внешний вид.

Для успешного изучения дисциплины «Физико-химические свойства продукции общественного питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

- способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Знает	Нормативную документацию на продукцию и факторы, определяющие качество продукции
	Умеет	Осуществлять технокимический контроль соответствия качества нормативной документации
	Владеет	Навыками и методами проведения технокимического контроля и сравнения полученных результатов с результатами, заложенными в нормативной документации
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знает	Методику проведения исследований сырья и готовой продукции; знает современную литературу по теме исследования
	Умеет	Применять широкий спектр методов исследования для анализа качества сырья и готовой продукции, может интерпретировать результаты исследования

	Владеет	Навыками использования разнообразных методов исследования и интерпретацией полученных результатов
ПК-26 готовностью управлять технологическими процессами на основе физико-химических свойств сырья	Знает	Требования к качеству и условиям реализации блюд, физико-химические процессы при производстве блюд и кулинарных изделий, методы контроля, качества блюд и кулинарных изделий; изменения основных пищевых веществ при кулинарной обработке
	Умеет	Совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья; провести расчет потребности и рационального расхода сырья готовой продукции, составление рецептур блюд, кулинарных и кондитерских изделий; свободно ориентироваться в сборниках рецептур; уметь провести органолептическую оценку блюд и кулинарных изделий; управлять технологическим процессом с учетом физико-химических свойств сырья в процессе кулинарной обработки
	Владеет	Навыками обеспечения органолептических достоинств пищи в процессе кулинарной обработки, технологиями управления технологическими процессами

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Физико-химические свойства продукции общественного питания» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, метод интеллект карт, метод Инсерт маркировки.

## АННОТАЦИЯ

### Рабочей программы дисциплины

Учебный курс «Экономика предприятий общественного питания» предназначен для студентов по направлению подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль подготовки: «Технология организации ресторанного дела».

Дисциплина «Экономика предприятий общественного питания» включена в состав обязательных дисциплин вариативной части блока «Дисциплины (модули)» Б1.В.ОД.14.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (6 часов), практические занятия (10 часов), самостоятельная работа (83 часа том числе на подготовку к экзамену 9 часов). Дисциплина реализуется на 5 курсе .

Дисциплина «Экономика предприятий общественного питания» основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения дисциплин «Экономическое и правовое мышление», «Маркетинг продовольственных товаров» и «Основы бухгалтерского учета в общественном питании», и позволяет подготовить студентов к освоению ряда таких дисциплин, как «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания» и «Основы проектирования ресторанов, баров и кафе».

Содержание дисциплины состоит из двух разделов и охватывает следующий круг вопросов:

1. Экономические основы функционирования предприятий общественного питания: предприятия как субъекты рынка; общеэкономические основы функционирования предприятия; предприятия общественного питания в структуре рынка.

2. Экономические показатели и эффективность деятельности предприятий общественного питания: оборот от реализации продукции, товаров, работ и услуг предприятий общественного питания; ресурсы предприятий общественного питания; экономическая эффективность коммерческой деятельности предприятий общественного питания.

**Цель** - обеспечение студентов теоретическими знаниями, практическими умениями и навыками в области экономики предприятий общественного питания и повышения экономической эффективности их деятельности.

**Задачи:**

- показать специфику деятельности и особенности функционирования предприятий общественного питания;
- изучить основные понятия и экономические категории экономики предприятия вообще и предприятия общественного питания, в частности;
- научить анализировать и оценивать полученные в процессе коммерческой работы экономические показатели;
- рассчитывать и обосновывать основные показатели хозяйственной деятельности предприятия общественного питания;
- обучить использованию полученных результатов расчетов, а также теоретических знаний для принятия различных управленческих решений.

Для успешного изучения дисциплины «Экономика предприятий общественного питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;
- способность к самоорганизации и самообразованию;
- способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

- способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;

- способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию;

- способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	Знает	основные понятия, показатели в области ассортимента, продаж и товародвижения на предприятии общественного питания, в том числе объём выпуска и продаж, структуру продаж, показатели, характеризующие продажи, ассортимент и товародвижение
	Умеет	обосновать и разработать ассортимент продукции собственного производства и покупных товаров, анализировать результаты продаж, разработать рекомендации по повышению продаж, совершенствовать процессы товародвижения и логистики на предприятии питания
	Владеет	навыками обоснования и выбора наилучшего ассортимента, эффективного управления продажами, товародвижением и логистикой на предприятии питания, обеспечивающего улучшение экономических показателей его деятельности
ПК-14 способностью проводить мониторинг и	Знает	понятия и значение мотивации и стимулирования персонала предприятия питания, способы их



анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля		осуществления, условия применения различных мотивационных мер
	Умеет	обосновать и разработать рекомендации по мотивации и стимулированию персонала предприятия питания, оценить их возможный экономический эффект
	Владеет	навыками выбора, обоснования и внедрения наиболее экономически и социально эффективных мероприятий по мотивации и стимулированию персонала предприятия питания, прогнозирования их экономической эффективности
ПК-16 способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов	Знает	основные показатели, характеризующие состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, способы их расчёта, оценки и принятия решений по результатам оценки
	Умеет	отбирать, рассчитывать и анализировать основные показатели, характеризующие состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, по результатам оценки и контроля показателей делать выводы и принимать решения
	Владеет	методами и приёмами отбора, расчёта и анализа основных показателей, характеризующих состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, навыками обоснования выводов и принятия наиболее эффективных решений по результатам оценки и контроля показателей
ПК-22 способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	Знает	показатели, характеризующие финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние предприятия питания, способы их расчёта, экономическую интерпретацию, нормативы
	Умеет	рассчитать и экономически интерпретировать показатели, характеризующие финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние предприятия питания, провести анализ показателей, сделать выводы и разработать рекомендации по результатам анализа

	Владеет	методами и приёмами расчёта и экономической интерпретации показателей, характеризующих финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние предприятия питания, проведения анализа показателей, обоснования выводов и разработки наиболее эффективных рекомендаций по результатам анализа
--	---------	---

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Экономика предприятий общественного питания» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: лекция-дискуссия, проблемная лекция, лекция-беседа, семинар-пресс-конференция, семинар-дискуссия, деловая игра.