


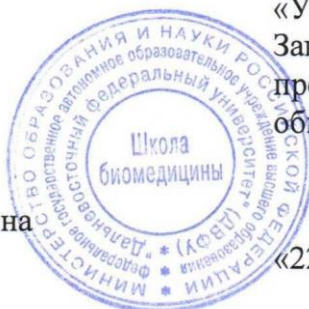


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
«22» декабря 2015 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий кафедрой Технологии
продукции и организации
общественного питания


Л.В. Левочкина
«22» декабря 2015 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

«Инновационные технологии производства ресторанной продукции»

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 – 12 час.

Лабораторные работы – - 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: А.А. Кузнецова к.т.н., доцент

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

Инновационные технологии производства ресторанной продукции

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

Образовательная программа «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Инновационные технологии производства ресторанной продукции» 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 **Инновационные технологии производства ресторанной продукции** входит в дисциплину по выбору учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет __108__ часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (__10__ часов), лабораторные занятия (____ часов), практические занятия (__12__ часов), самостоятельная работа студента (__82__ часа). Дисциплина реализуется на __5__ курсе в _10__ семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- изучение рациональных способов обработки пищевого сырья и технологии приготовления всех категорий блюд и кулинарной продукции.
- 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.

Дисциплина **«Инновационные технологии производства ресторанной продукции»** логически и содержательно связана с такими курсами, как «Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Европы», «Оборудование предприятий общественного питания», «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)

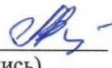
ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


(подпись) Л.В. Левочкина
«22» декабря 2015 г. (Ф.И.О. рук. ОП)



«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий (ая) кафедрой
Технологии продукции и организации общественного
питания


(подпись) Л.В. Левочкина
«22» декабря 2015 г. (Ф.И.О. зав. каф.)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Инновационные технологии производства ресторанной продукции
**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. 5 /лаб. - час.
всего часов аудиторной нагрузки 22 час.
в том числе с использованием МАО 5 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): 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: “Innovative production technology of restaurant products”

Basic part of Block Б1.Б.ДБ.4.1 , 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.

PK-4

readiness to establish and define priorities in the field of food production, to justify the adoption of specific technical solutions in the development of new technological processes of food production; select technical means and technologies taking into account the environmental consequences of their use

PK-12 - the ability to develop criteria for assessing the professional level of personnel for the preparation of individual and collective training programs, to assess the presence of the required skills of team members and to carry out interaction between team members

PC-15 - the ability to search, select and use new information in the field of consumer market development, systematize and synthesize information

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

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 «Иновационные 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 «**«Иновационные 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	
<p>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</p>	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
<p>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</p>	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
<p>ПК-15 способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию</p>	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
<p>ПК-21 готовностью разрабатывать критерии</p>	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.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА ЛЕКЦИОННЫЕ ЗАНЯТИЯ –10 час.

Тема 1. Перспективы развития и внедрения современных технологий в общественном питании (1 час)

Цель и задачи дисциплины.

Понятие «инновации», «современные технологии». Факторы, определяющие необходимость внедрения современных технологий в ресторанный бизнес и социальное питание. Основные законы инноватики.

Тема 2. Инновационное технологическое оборудование (2 часа)

1. Инновационное холодильное оборудование
2. Инновационное тепловое оборудование
3. Инновационное электромеханическое оборудование
4. Инновационное нейтральное оборудование

Тема 3. Прикладные инновационные технологии в производстве кулинарной продукции (2 часа)

1. Приготовление пищи под давлением
2. Технология приготовления Sous Vide
3. Технология Cook&Chill (готовим и охлаждаем);
4. Технология Cook&Freez (готовим и замораживаем);
5. Технология CapCold (пакетируем охлажденное);

Тема 4. Текстульная кухня (2 часа)

Техники текстурной кухни: сферификация, эмульсификация (кухня пены, эмульсии), желирование. История появления текстурной кухни. Перспективность текстурной кухни в создании блюд здорового питания.

Сферификация, описание технологии, компонентов, их технологические характеристики, описание сфер различных форм и размеров. Техники сферификации (основная или базовая; обратная или реверсная), технологические операции, параметры, техника подготовки компонентов, рецепты приготовления блюд текстурной кухни методом сферификации.

Эмульсификация (кухня пены, эмульсии), описание технологии, рецептур, рецепты приготовления блюд (эспумов) текстурной кухни методом эмульсификации.

Желирование. Желирующие вещества, описание, технологические свойства (агар- агар, агароид, желатин, альгинат натрия, фуцелларан и др.). Технология, параметры режимы, рецепты блюд.

Тема 5. Технологии льдомиксинг (пакоджетинг), Thermomix (1 час)

Суть технологий льдомиксинг (пакоджетинг), Thermomix, режимы, параметры, оборудование, рецептуры. Обработка продуктов жидким азотом. Жидкий азот, технологическая характеристика, рецепты приготовления блюд.

Тема 6. Деструктивная кухня (центрифугирование) (1 час)

Суть технологии режимы, параметры, оборудование, рецептуры.

Тема 7. Дегидратация (1 час)

История появления, суть принципа дегидратации, технологические операции, параметры, режимы современное оборудование, рецептуры.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Практические занятия –12 час. (В т.ч. 5ч. – МАО)

Практическое занятие №1 (4 час.)

Расчет времени нагрева пищевого продукта, приготавливаемого по технологии «sous vide»

1. Расчет времени приготовления яйца куриного.
2. Расчет времени приготовления рыбы.
3. Расчет времени приготовления птицы.

МАО - Проведение семинар-дискуссии по теме практического занятия – 2ч.

Практическое занятие №2 (4 час.)

Текстурные компоненты. Виды желеобразователей. Приемы желирования.

1. Виды, свойства и механизм желирования желатина.
2. Виды, свойства и механизм желирования агар-агара
3. Виды, свойства и механизм желирования пектина.

МАО - Проведение семинар-дискуссии по теме практического занятия – 2ч.

Практическое занятие №3 (4 час.)

Расчет продолжительности охлаждения пищевых продуктов

1. Охлаждение продуктов методом «шоковой заморозки»
2. Охлаждение продуктов жидким азотом

МАО - Проведение семинар-дискуссии по теме практического занятия – 1ч.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине **«Инновационные технологии производства ресторанной продукции»** 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. Перспективы развития и внедрения современных технологий в общественном питании	ПК-4 ПК-12 ПК-15 ПК-21	Знает основные приоритеты в сфере производства продукции питания при разработке новых технологических процессов производства продукции питания	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 1-4 Пр-2 – итоговый тест
			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		
2.	Тема 2. Инновационное технологическое оборудование	ПК-4 ПК-12 ПК-15 ПК-21	Знает критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 5-7 Пр-2 – итоговый тест
			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		
3.	Тема 3. Прикладные инновационные технологии в производстве кулинарной продукции	ПК-21 ПК-23 ПК-25	<p>Знает как осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка,</p> <p>Умеет анализировать и применять на практике научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p> <p>Владеет методами и технологическими приемами в систематизировании и обобщении информации, в осуществлении и выборе новой информации в области развития потребительского рынка</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 8-10 Пр-2 – итоговый тест
4.	Тема 4. Текстурная кухня	ПК-21 ПК-23 ПК-25	<p>Знает критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, как проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации</p> <p>Умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ. проводить аттестацию работников</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 11-13 Пр-2 – итоговый тест

			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		
5.	Тема 5. Технологии льдомиксинг (пакоджетинг), Thermomix	ПК-21 ПК-23 ПК-25	Знает основные приоритеты в сфере производства продукции питания при разработке новых технологических процессов производства продукции питания	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 14-17 Пр-2 – итоговый тест
		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			
6	Тема 6 Деструктивная кухня (центрифугирование) Дегидротация	ПК-21 ПК-23 ПК-25	Знает как осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка,	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 20-26 Пр-2 – итоговый тест
			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		

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. Рензьева 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»

<http://innosfera.by/about>. Журнал «Наука и инновации»

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «**Иновационные технологии производства ресторанной продукции**» 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 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 ««Инновационные технологии производства ресторанной
продукции»»**

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	16	Зачет
2	Октябрь 2018	Подготовка презентации	10	Зачет
3	Октябрь 2018	Подготовка к семинару	5	Зачет
4	Октябрь 2018	Подготовка к практическому занятию	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 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. Темы рефератов
2. Инновационные технологии производства ресторанной продукции
3. Продукты, обогащенные бифидо- и лактобактериями.
4. Все об омега- 3, омега- 6 жирных кислотах. Продукты, обогащенные омега- 3, омега- 6 кислотами.
5. Насекомые – еда будущего
6. Осторожно: трансжиры. Трансжиры в продуктах питания.
7. Побочные продукты мукомольного производства: перспективы использования в продуктах питания.
8. Побочные продукты сахарного производства. Их использование в пищевых производствах.
9. Дикоросы приморской тайги – кладезь витамином и биологически активных веществ. Их использование в пищевых производствах.
10. Пальмовое масло – польза или вред? Использование пальмового масла в пищевых производствах.
11. Принципы безглютенового питания.

12. Принципы безлактозного питания.
13. Пептиды – наши помощники. Свойства пептидов, значение для организма.
14. Орехи и семена: перспективы их использования в пищевых производствах.
15. Манчжурский орех – перспективное сырье в пищевом производстве
16. Соевая эмульсия и побочные продукты переработки сои. Их использование в пищевых производствах.
17. Молекулярное чудо – супы, напитки, десерты.
18. Сухие завтраки с функциональными добавками
19. Соусные пасты с растительными добавками функционального назначения



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 «Инновационные технологии производства
ресторанной продукции»

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного
питания»

Форма подготовки заочная

Владивосток
2014

Паспорт ФОС

по дисциплине «**Инновационные технологии производства ресторанной продукции**»

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 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

КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/ п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточ- ная аттестация
1.	Тема 1. Перспективы развития и внедрения современных технологий в общественном питании	ПК-4 ПК- 12 ПК- 15 ПК- 21	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	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 1-4 Пр-2 – итоговый тест

			технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения		
2.	Тема 2. Инновационное технологическое оборудование	ПК-4 ПК-12 ПК-15 ПК-21	<p>Знает критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения</p> <p>Умеет оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды</p> <p>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</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 5-7 Пр-2 – итоговый тест
3.	Тема 3. Прикладные инновационные технологии в производстве кулинарной продукции	ПК-21 ПК-23 ПК-25	<p>Знает как осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка,</p> <p>Умеет анализировать и применять на практике научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p> <p>Владеет методами и технологическими приемами в систематизировании и</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 8-10 Пр-2 – итоговый тест

			обобщении информации, в осуществлении и выборе новой информации в области развития потребительского рынка		
4.	Тема 4. Текстурная кухня	ПК-21 ПК-23 ПК-25	Знает критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, как проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 11-13 Пр-2 – итоговый тест
			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		
5.	Тема 5. Технологии льдомиксинг (пакоджетинг), Thermomix	ПК-21 ПК-23 ПК-25	Знает основные приоритеты в сфере производства продукции питания при разработке новых технологических процессов производства продукции питания	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 14-17 Пр-2 – итоговый тест
			Умеет устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения		

			<p>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</p>		
6	<p>Тема 6 Деструктивная кухня (центрифугирование) Дегидротация</p>	<p>ПК-21 ПК-23 ПК-25</p>	<p>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</p> <p>Владеет методами и технологическими приемами в систематизировании и обобщении информации, в осуществлении и выборе новой информации в области развития потребительского рынка</p>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат</p>	<p>Зачет Вопросы 20-26 Пр-2 – итоговый тест</p>

**Шкала оценивания уровня сформированности компетенций
по дисциплине «Инновационные технологии производства ресторанной
продукции»**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Баллы
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 (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 примеров 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 организовать все 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	85-100

				представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях.	
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 (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	Владение теоретическим и практическими навыками и приемами приготовления и оформления сложной	Способность сформулировать задание по теоретической работе и практическому исследованию; -способность проводить	85-100

		продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов	ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов	самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	
ПК-15 способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	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	Теоретическое и практическое применение методов и технологических приемов оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских	Способность раскрыть теоретические вопросы и практические навыки технологических приемов приготовления и оформления сложной ресторанной продукции	85-100

		сфере	изделий и десертов		
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)	Практические методы отечественных и зарубежных инновационных технологий полуфабрикатов 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 (продвинутой)	Проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	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 последовательности 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 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. Понятие «инновации», «современные технологии». Факторы, определяющие необходимость внедрения современных технологий в ресторанный бизнес и социальное питание.
3. Перспективы развития технологии производства продукции общественного питания на основе использования достижений науки и техники.
4. Современные инновационные технологии, активно развивающиеся,

внедряющиеся и применяемые в технологии производства продукции общественного питания.

5. Возможности внедрения современных достижений науки и техники в сегментах общественного питания.
6. История появления, специфика, преимущества приготовления пищевых продуктов по технологии «sous vide», недостатки технологии и пути их решения.
7. Основные факторы, формирующие качество и безопасность пищевого продукта, приготовленного по «sous vide» технологии.
8. Этапы технологии, технологическая схема производства, параметры процесса, выбор температурного и временного режима, необходимое оборудование, виды упаковки.
9. Инновационное холодильное оборудование
10. Инновационное тепловое оборудование
11. Инновационное электромеханическое оборудование
12. Инновационное нейтральное оборудование
13. Приготовление пищи под давлением
14. Технология приготовления Sous Vide
15. Технология Cook&Chill (готовим и охлаждаем);
16. Технология Cook&Freez (готовим и замораживаем);
17. Технология CapCold (пакетируем охлажденное);
18. Техники текстурной кухни: сферификация, эмульсификация (кухня пены, эмульсии), желирование.
19. Сферификация, описание технологии, компонентов, их технологические характеристики, описание сфер различных форм и размеров.
20. Эмульсификация (кухня пены, эмульсии), описание технологии, рецептов, рецепты приготовления блюд (эспумов) текстурной кухни методом эмульсификации.
21. Желирование. Желирующие вещества, описание, технологические

свойства (агар- агар, агароид, желатин, альгинат натрия, фуцелларан и др.). Технология, параметры режимы, рецепты блюд.

22. Суть технологий льдомиксинг (пакоджетинг), Thermomix, режимы, параметры, оборудование, рецептуры.

23. Обработка продуктов жидким азотом. Жидкий азот, технологическая характеристика, рецепты приготовления блюд.

24. Деструктивная кухня (центрифугирование). Суть технологии режимы, параметры, оборудование, рецептуры.

25. Дегидратация. Суть принципа дегидратации, технологические операции, параметры, режимы современное оборудование, рецептуры.

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.

