




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


ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
«30» августа 2016 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий кафедрой Технологии
продукции и организации
общественного питания


Л.В. Левочкина
«30» августа 2016 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

«Введение в основы технологии продукции»

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Образовательная программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Кафедра Технологии продукции и организации общественного питания
Курс 1, семестр 1
Лекции – 18 час.
Практические занятия – 36 час.
Лабораторные работы – не предусмотрены
Самостоятельная работа – 90 час.
Всего часов – 144 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 54 час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – __ семестр
Экзамен – 1 семестр

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 г. №12-13-592

УМКД обсужден на заседании кафедры Технологии продукции и организации общественного питания Школы биомедицины ДФУ №1 от «30» августа 2016 г.

Заведующий кафедрой Л.В. Левочкина
Составитель: А.Н. Чернышова, к.т.н., доцент

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины
«Введение в основы технологии продукции»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Образовательная программа: «Технология продукции и организация
ресторанных услуг»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Введение в основы технологии продукции» разработан для студентов 1 курса по направлению 19.03.03 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 «Введение в основы технологии продукции» входит в базовую часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), лабораторные занятия (не предусмотрены), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (90 часов). Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- Определения и термины, принятые в общественном питании.
- Характеристика типов и классов предприятий общественного питания.
- Характеристика основных групп сырья, требования к качеству различных групп сырья, ассортимент и классификация полуфабрикатов, требования к качеству полуфабрикатов.
- Характеристика основных групп готовой продукции. Ассортимент и классификация продукции общественного питания.

- Способы и приемы обработки сырья и полуфабрикатов
- Нормативно-техническая документация отрасли

Дисциплина «Введение в основы технологии продукции» является ступенью для изучения таких дисциплин, как «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания»

Дисциплина направлена на формирование компетенций (ОК-15, ПК-1, ПК-15, ПК-20).

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.Н. Чернышова


Заведующий кафедрой Технологии продукции и организации общественного питания _____ Л.В. Левочкина



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


ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


(подпись) Л.В. Левочкина
(Ф.И.О. рук. ОП)
«30» августа 2016 г.



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


(подпись) Л.В. Левочкина
(Ф.И.О. зав. каф.)
«30» августа 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение в основы технологии продукции

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

профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Форма подготовки очная

курс 1 семестр 1
лекции 18 час.
практические занятия 36 час.
лабораторные работы - час.
в том числе с использованием МАО лек. 7 /пр. 10 /лаб. - час.
всего часов аудиторной нагрузки 54 час.
в том числе с использованием МАО 17 час.
самостоятельная работа 90 час.
в том числе на подготовку к экзамену 36 час.
контрольные работы (количество)
курсовая работа / курсовой проект - семестр
зачет - семестр
экзамен 1 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 г. №12-13-592

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры Технологии продукции и организации общественного питания, протокол №1 от «30» августа 2016 г.

Заведующий (ая) кафедрой Л.В. Левочкина
Составитель (ли): Чернышова А.Н.

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 _____ Левочкина Л.В.
(подпись) (И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Bachelor's 19.03.04 Technology products and catering

Study profile «The technology of production and organization of catering services».

Course title: Introduction to the fundamentals of production technology

Basic part of Block B 1, V.OD.6, 4 credits Basic part of Block

Instructor: Chernyshova Anna Nikolaevna

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-1 the ability to use technical means to measure the main parameters of the technological processes, the properties of raw materials, semi-finished and finished product quality, organize and carry out technological process for food production

PC-15 – the ability to plan and analyze programs and activities to ensure and support staff loyalty to the company and management, plan and analyze your activities and time according to their own duties on power plants

PC-20 – the willingness to implement the necessary security measures in case of emergency life support at the enterprise facilities

Course description:

classification of catering, the main groups of raw materials, product quality catering, the methods and techniques of processing raw materials and semi-finished products, the industry regulatory documents

Main course literature:

1. Technology of production of public catering products: a textbook for universities in 2 tons: 2. Technology dishes, snacks, beverages, flour culinary, confectionery and bakery products / [A. S. Ratushny, B. A. Baranov, N. I. Kovalev and others]; by ed. A. S. Ratushnogo .- Moscow: Peace, 2004.-415 p. - Access mode: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:340199&theme=FEFU>

2. Popova, N.N. Fundamentals of nutrition [Electronic resource]: a manual / NN Popov. - Electron. Dan. - Voronezh: VSUIT, 2013. - 106 p. - Access mode: <https://e.lanbook.com/book/71654>

3. 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>

Form of final knowledge control: exam

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Введение в основы технологии продукции» относится к дисциплинам цикла: Б1.В.ОД.6. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (90 часов). Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 семестре.

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 классификацию 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

Для успешного изучения дисциплины «Введение в основы технологии продукции» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные 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

ПК-15 - 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-20 - готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия

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	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-15 - способность планировать и анализировать программы и мероприятия	Знает	Программы и мероприятия по обеспечению и поддержке лояльности персонала
	Умеет	Внедрять и применять программы и мероприятия по обеспечению и поддержке лояльности персонала

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	Владеет	Навыками планирования и учета рабочего времени на рабочих местах на предприятиях общественного питания различного типа
ПК-20 - готовность 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 активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект карт.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Раздел 1. Социально-экономическая роль общественного питания (10 час.)

Тема 1. Социально-экономическая роль общественного питания (2 час.)

Определения и термины в общественном питании.

Характеристика предприятий общественного питания. Основные направления развития общественного питания.

Классификация предприятий общественного питания. Типы предприятий общественного питания. Классы предприятий общественного питания.

Тема 2. Организация технологического процесса на предприятиях общественного питания (2 час.)

Прием и хранение сырья, первичная и тепловая обработка сырья и полуфабрикатов, приготовление готовой пищи, хранение готовой пищи и организация ее потребления.

Структура предприятий общественного питания.

Тема 3. Характеристика сырья, п/ф и готовой продукции (2 час.)

Основные группы сырья и их характеристика. Требования к качеству различных групп сырья. Ассортимент и классификация п/ф. Требования к качеству п/ф.

Основные группы готовой продукции. Ассортимент и классификация продукции общественного питания.

Понятие качества продукции общественного питания, факторы, влияющие на формирование качества продукции общественного питания.

Тема 4. Способы и приемы обработки сырья (4 час.)

Классификация способов обработки сырья. Способы и приемы обработки сырья, их роль в формировании качества продукции общественного питания.

Первичная обработка сырья. Способы и приемы первичной обработки сырья (механические, гидромеханические, биологические).

Тепловая обработка сырья (основные, вспомогательные, комбинированные способы).

Нетрадиционные и современные способы тепловой обработки.

Раздел 2. Основные требования к безопасным условиям труда на предприятиях общественного питания (8 час.)

Тема 1. Нормативно-техническая документация в отрасли (2 час.)

Виды нормативно-технической документации и их роль в отрасли (ГОСТы, ОСТы, СП, ТТК, ТУ, ТИ, ТК).

Виды и структура сборников рецептур, их содержание и назначение. Структура Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Характеристика и содержание таблиц Приложений Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.

Тема 2. Основы санитарной безопасности (2 час.)

Гигиена. Санитария. Основные понятия. Пищевые инфекции, пищевые отравления.

Санитарные требования к предприятиям общественного питания, к планировке помещений. Санитарный режим на предприятии общественного питания. Виды моющих и дезинфицирующих средств.

Санитарно-гигиенические требования к персоналу. Личная медицинская книжка. Правила личной гигиены.

Тема 3. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд (2 час.)

Санитарные требования к первичной и тепловой обработке сырья и полуфабрикатов. Требования к обработке мяса и мясопродуктов, птицы, дичи, рыбы и нерыбного водного сырья, овощей, фруктов и грибов, яйцепродуктов, молока и молочных продуктов, сухих продуктов.

Тема 4. Основные требования к безопасным условиям труда на предприятиях общественного питания (2 час.)

Виды инструктажа по технике безопасности. Инструкции по технике безопасности для различных категорий работников предприятия общественного питания.

Требования безопасности к технологическому оборудованию. Основные требования к безопасным условиям труда на технологическом оборудовании. Электробезопасность. Средства индивидуальной защиты работников. Оказание первой помощи при различных травмах.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Практические занятия (36 час.)

Занятие 1. Структура образовательной программы, взаимосвязь и значение основных дисциплин и циклов в подготовке специалистов (2 час.)

1. Важность изучения основных циклов
2. Основные дисциплины и их взаимосвязь.
3. Предмет и задачи курса.
4. Основные определения и термины в данной области.

Занятие 2. Социально-экономическая роль массового питания (4 час.)

1. Предмет технологии приготовления пищи, его содержание и взаимосвязь с другими дисциплинами.
2. Ассортимент и классификация продукции общественного питания.
3. Качество продукции общественного питания. Показатели качества.
4. Классификация предприятий общественного питания.
5. Основные типы предприятий общественного питания, их характеристика.
6. Класс предприятия общественного питания.

7. Структура предприятий общественного питания.

Занятие 3. Нормативно-техническая документация в отрасли (4 час.)

1. Виды нормативно-технической документации и их роль в отрасли (ГОСТы, СТП, ТТК, ТУ, ТИ).
2. Виды сборников рецептур, их структура и содержание.
3. Структура сборника. Основная и нормативная части сборника.
4. Кондиции сырья заложенные в рецептуры блюд и кулинарных изделий.
5. Рецептуры блюд. Виды рецептур.
6. Характеристика и содержание таблиц нормативной части сборника рецептур.

Занятие 4. Способы кулинарной обработки (4 час.)

1. Технологический процесс производства кулинарной продукции.
2. Классификация способов кулинарной обработки сырья и продуктов.
3. Способы механической и гидромеханической кулинарной обработки.
4. Химические, биохимические, микробиологические способы обработки.
5. Классификация способов тепловой обработки продуктов.
6. Способы нагрева пищевых продуктов.
7. Основные способы тепловой обработки (варка, жарка).
8. Вспомогательные и комбинированные способы тепловой обработки.
9. Нетрадиционные и современные способы обработки.

Занятие 5. Основы санитарной безопасности на предприятиях общественного питания (4 час.)

1. Гигиена. Санитария. Основные понятия.
2. Пищевые инфекции, пищевые отравления.
3. Санитарные требования к предприятиям общественного питания, к планировке помещений. Санитарный режим на предприятии общественного питания.

4. Виды моющих и дезинфицирующих растворов, правила приготовления раствора хлорной извести.
5. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде, упаковке.
6. Санитарные требования к мытью оборудования, инвентаря, посуды на предприятиях общественного питания.
7. Санитарные требования к мытью посуды на предприятиях общественного питания. Способы мытья посуды (ручной, машинный).
8. Требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря кондитерского цеха.
9. Санитарно-гигиенические требования к персоналу. Личная медицинская книжка. Правила личной гигиены.
10. Санитарно-гигиенические требования к приему и хранению сырья.
11. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке сырья, различного происхождения.
12. Санитарно-гигиенические требования к реализации и хранению продукции общественного питания.

Занятие 6. Основные требования к безопасным условиям труда на предприятиях общественного питания (2 час.)

1. Виды инструктажа по технике безопасности. Инструкции по технике безопасности для различных категорий работников предприятия общественного питания.
2. Требования безопасности к технологическому оборудованию (оборудование для механической обработки продуктов, холодильное оборудование и установки, весоизмерительная техника, немеханическое оборудование, инвентарь, инструменты).
3. Основные требования к безопасным условиям труда на технологическом оборудовании.
4. Электробезопасность.

5. Средства индивидуальной защиты работников.
6. Оказание первой помощи при различных травмах.

Занятие 7. Решение задач на определение необходимого количества сырья (2 час.)

1. Используя справочные материалы и нормативную документацию рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 1 порции блюда
2. Используя справочные материалы и нормативную документацию рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 100 порций блюда

Занятие 8. Решение задач на взаимозаменяемость продуктов (2 час.)

1. Используя справочные материалы и нормативную документацию определить нормы замены продуктов на 1 порцию блюда.
2. Используя справочные материалы и нормативную документацию определить нормы замены продуктов на 50 порций блюда.

Занятие 9. Решение задач на определение количества отходов (4 час.)

3. Используя справочные материалы и нормативную документацию определить количество отходов, образующихся при приготовлении 100 кг Котлет картофельных в ноябре.
4. Определить количество отходов, образующихся при приготовлении 50 порций Бифштексов рубленых.

Занятие 10. Решение задач на определение массы сырья, необходимого для производства заданного количества порций и определение количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья (4 час.)

1. Используя справочные материалы и нормативную документацию определить массу сырья, необходимую для производства 45 порций Рагу овощного.
2. Используя справочные материалы и нормативную документацию определить, сколько порций Картофеля жареного можно приготовить в ресторане из 25 кг картофеля в январе.

Занятие 11. Составление технологических карт и схем (6 час.)

1. Составление технологических карт на 1 порцию.
2. Составление технологических карт на заданное количество порций.
3. Составление технологических схем.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Введение в основы технологии 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 ДОСТИЖЕНИЙ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Раздел I Социально-экономическая роль общественного	ПК-1	Знает профессиональные термины и определения Умеет	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар,	Вопросы 1-8 Пр-1 – итоговый тест

	питания		анализировать полученную информацию, находить необходимую информацию в различных источниках Владеет способностью к саморазвитию и самообучению	ПР-4 - реферат	
2.	Раздел II. Основные требования к безопасным условиям труда на предприятиях общественного питания	ПК-1, ПК-15, ПК-20	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	УО-1 – практическое занятие, УО-2 - семинар, ПР-4 - реферат	Вопросы 9,10 Пр-1 – 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 производства продукции общественного питания : учебное пособие для вузов в 2 т. : т. 2 . Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий / [А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др.] ; под ред. А. С. Ратушного.- Москва : Мир, 2004.-415 с. — Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:340199&theme=FEFU>
2. Попова, Н.Н. Основы рационального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.Н. Попова. — Электрон. дан. — Воронеж : ВГУИТ, 2013. — 106 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71654>
3. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование) (Обложка) ISBN 978-5-00091-131-0 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/520513>

Дополнительная литература

1. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.: 60x90 1/16. - (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 экз. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/519492>
2. Смирнова И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Смирнова И.Р., Дудник Т.Л., Сивченко С.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Российская международная академия туризма, Логос, 2014.— 152 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/51864.htm>

Нормативно-правовые материалы

1. ГОСТ Р 53104-2008 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания <http://yandex.ru/yandsearch?text>
2. ГОСТ Р 51705.1.-2001. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования. <http://yandex.ru/yandsearch?text>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. «BestPravo». Информационно-правовой портал <http://www.bestpravo.ru/>
2. «Каталог ГОСТов». Общероссийский классификатор стандартов <http://gostbase.ru/>

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Введение в основы технологии 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 аргументировано 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 семинаров.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и практических занятий, обеспеченные мультимедийным оборудованием и соответствующие санитарным и противоположным правилам и нормам.



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

по дисциплине «Введение в основы технологии продукции»

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

Форма подготовки очная

Владивосток

2016

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине «Введение в основы технологии продукции»

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	4 неделя 8 неделя 12 неделя 16 неделя	Подготовка рефератов	28	Зачет
2	16 неделя	Подготовка презентации	20	Зачет
3	3 неделя 7 неделя 11 неделя 15 неделя	Подготовка к семинару	12	Зачет
4	14 неделя	Подготовка к имитационной игре	30	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. *refereo* — 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. 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. Сырье основные свойства и назначения
2. Плодовые овощи, их свойства и использование в кулинарной продукции
3. Полуфабрикаты, их классификация и структура
4. Способы и приемы гидромеханической обработки сырья
5. Предприятия школьного питания, история их развития
6. Организация питания студентов, роль предприятий питания в студенческом социуме
7. Основные этапы технологического процесса и их характеристики
8. Сборники рецептур и история их создания
9. Способы гидромеханической обработки для формирования структуры и формы полуфабрикатов
10. Основные параметры нормативной документации их назначение в формировании НД.
11. Отходы, их классификация и пути утилизации.
12. Понятие механизации труда и ее роль в системе общественного питания

13. Основные приемы тепловой обработки и их значение в формировании качества продуктов общественного питания
14. Комбинированные приемы кулинарной обработки, их классификация и применение.
15. Вспомогательные приемы кулинарной обработки, их классификация и технологическое назначение.



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Введение в основы технологии продукции»

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

Форма подготовки очная

Владивосток

2016

Паспорт ФОС

по дисциплине Введение в основы технологии продукции

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-1 - 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	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-15 - 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	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
ПК-20 - готовность 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

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Раздел I Социально- экономическая роль общественного питания	ПК-1	Знает профессиональные термины и определения	УО-1 – собеседа ние, УО-2 - реферат, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 1-8 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет анализировать полученную информацию, находить необходимую информацию в различных источниках		
			Владеет способностью к саморазвитию и самообучению		
2.	Раздел II. Основные требования к безопасным условиям труда на предприятиях общественного питания	ПК-1, ПК-15, ПК-20	Знает технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции,	УО-1 – собеседа ние, УО-2 - семинар, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 9,10 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания		
			Владеет способностью организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания в соответствии с требованиями безопасности		

**Шкала оценивания уровня сформированности компетенций
по дисциплине «Введение в основы технологии продукции»**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Баллы
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 (пороговый уровень)	Техническое средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции	Знание технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции	Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции	45-64
	умеет (продвинутый)	Организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Умение организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Способность организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	65-84
	владеет (высокий)	Способность организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания в соответствии с требованиями безопасности	Владение способностью понимания требований, предъявляемых к технологическим процессам в соответствии с требованиями безопасности	Способность сформулировать задание; способность проводить самостоятельно исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах	85-100
ПК-15 -	знает	Программы	Знание	Способность	

<p>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</p>	<p>(пороговый уровень)</p>	<p>и мероприятия по обеспечению и поддержке лояльности персонала</p>	<p>основных программ и мероприятий по обеспечению и поддержке лояльности персонала</p>	<p>реализовать основные программы и мероприятия по обеспечению и поддержке лояльности персонала</p>	
	<p>умеет (продвинутый)</p>	<p>Внедрять и применять программы и мероприятия по обеспечению и поддержке лояльности персонала</p>	<p>Умение применять основные программы и мероприятия по обеспечению и поддержке лояльности персонала</p>	<p>Способность реализовывать программы и мероприятия по обеспечению и поддержке лояльности персонала</p>	
	<p>владеет (высокий)</p>	<p>Навыками планирования и учета рабочего времени на рабочих местах на предприятиях общественного питания различного типа</p>	<p>Умение планировать и вести учет рабочего времени на рабочих местах на предприятиях общественного питания различного типа</p>	<p>Способность организовать планирование и учет рабочего времени на рабочих местах на предприятиях общественного питания различного типа</p>	
<p>ПК-20 - готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении и чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p>	<p>знает (пороговый уровень)</p>	<p>Перечень мер при возникновении ЧС на предприятиях общественного питания</p>	<p>Умение определить комплекс необходимых мер при возникновении ЧС на предприятиях общественного питания</p>	<p>Способность применять необходимые знания при возникновении ЧС на предприятиях общественного питания</p>	
	<p>умеет (продвинутый)</p>	<p>Подготовить и провести мероприятия по жизнеобеспечению предприятий общественного питания</p>	<p>Умение провести мероприятия по жизнеобеспечению предприятий общественного питания</p>	<p>Способность продвигать мероприятия по жизнеобеспечению предприятий общественного питания</p>	

	владеет (высокий)	Навыками проведения мероприятий при возникновении ЧС на предприятиях общественного питания	Умение провести мероприятия по жизнеобеспечению предприятий общественного питания	Способность продвигать мероприятия по жизнеобеспечению предприятий общественного питания	
--	-------------------	--	---	--	--

I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к экзамену и прохождение.

Критерии выставления оценки студенту на экзамене

Баллы, необходимые для оценки экзамена	Оценка экзамена	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
86-100	«отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, у которого сформированы знания по дисциплине. Уровень освоения материала по всем компетенциям – высокий.
71-85	«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, у которого сформированы знания по дисциплине. Уровень освоения материала по всем компетенциям – продвинутый или высокий.
61-70	«удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, у которого в целом сформированы знания по дисциплине. Уровень освоения материала по всем компетенциям – пороговый или продвинутый.
60-0	«неудовлетворительно»	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 экзамену

1. Ассортимент и классификация продукции общественного питания.
2. Характеристика и структура предприятий массового питания.

3. Нормативно-техническая документация в отрасли, классификация, виды, назначение.
4. Что такое технологический процесс производства кулинарной продукции?
5. Какие стадии включает полный технологический процесс производства кулинарной продукции?
6. Как подразделяются способы кулинарной обработки продуктов по стадиям технологического процесса?
7. Как подразделяются способы кулинарной обработки продуктов по природе действующего начала?
8. Перечислите способы механической кулинарной обработки.
9. Перечислите способы гидромеханической кулинарной обработки.
10. Приведите примеры химической, биохимической, микробиологической кулинарной обработке.
11. Как подразделяются способы нагрева пищевых продуктов?
12. Как подразделяются способы тепловой обработки продуктов?
13. Дайте сравнительную характеристику разным способам варки.
14. Дайте сравнительную характеристику разным способам жарки.
15. Назовите основное отличие комбинированных способов тепловой обработки от основных.
16. Перечислите комбинированные способы тепловой обработки.
17. Что такое вспомогательные способы тепловой обработки?
18. Санитарные требования к приему и хранению сырья.
19. Санитарные требования к первичной обработке сырья различного происхождения и производству полуфабрикатов.
20. Санитарные требования к персоналу.
21. Санитарные требования к инвентарю и организации рабочих мест.
22. Санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов.
23. Что включает в себя понятие «санитария»?

24. Назовите основное отличие пищевой инфекции от пищевого отравления.
25. Назовите основные источники пищевых отравлений.
26. Перечислите виды моющих и дезинфицирующих растворов.
27. Перечислите основные требования к механическому оборудованию.
28. Из каких материалов должны быть изготовлены посуда, инвентарь, оборудование, упаковка?
29. Какие требования предъявляются к производственным столам?
30. Какие способы мытья посуды существуют?
31. Перечислите последовательность операций процесса мойки столовой посуды.
32. Чем отличается мойка столовой посуды от мойки кухонной посуды?
33. Почему кондитерские цеха требуют особого санитарного режима?
34. Факторы, влияющие на качество готовых блюд и изделий.
35. Виды инструктажа по технике безопасности.
36. Индивидуальные средства защиты.
37. Правила и нормы электробезопасности при работе с электроприборами, механизмов с электроприводом.
38. Требования безопасности к технологическому оборудованию.

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 семинаров, собеседования
по дисциплине Введение в основы технологии продукции**

Тема 1. Классификация и структура предприятий общественного питания, продукция вырабатываемая предприятиями общественного питания

1. Как классифицируется продукция общественного питания?
2. Что включает в себя понятие «качество кулинарной продукции»?
3. Какими методами определяют качество кулинарной продукции?
4. По каким признакам классифицируются предприятия общественного питания?
5. Как классифицируются предприятия общественного питания по производственно-торговому принципу?
6. В чем принципиальные отличия заготовочного предприятия общественного питания от доготовочного?
7. Как классифицируются предприятия общественного питания по ассортименту выпускаемой продукции?
8. Чем принципиально отличаются универсальные предприятия от специализированных?
9. Как классифицируются предприятия общественного питания в зависимости от времени функционирования, в зависимости от места функционирования?
10. Как классифицируются предприятия общественного питания в зависимости от времени функционирования, в зависимости от места функционирования, в зависимости от обслуживаемого контингента?
11. Какие типы предприятий вы знаете?
12. Какие цеха и хозяйства входят в состав предприятий общественного питания?

Тема 2. Нормативно-техническая документация

1. Что такое ГОСТы?
2. Что такое Техничко-технологичекая карта?
3. Что такое ТУ и ТИ?
4. Виды сборников.
5. Структура сборника?
6. Что такое масса брутто, масса нетто?
7. Какие таблицы входят в состав приложения Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий?

Тема 3. Способы обработки пищевых продуктов

1. Что такое технологический процесс производства кулинарной продукции?
2. Какие стадии включает полный технологический процесс производства кулинарной продукции?
3. Как подразделяются способы кулинарной обработки продуктов по стадиям технологического процесса?
4. Как подразделяются способы кулинарной обработки продуктов по природе действующего начала?
5. Перечислите способы механической кулинарной обработки.
6. Перечислите способы гидромеханической кулинарной обработки.
7. Приведите примеры химической, биохимической, микробиологической кулинарной обработке.
8. Как подразделяются способы нагрева пищевых продуктов?
9. Как подразделяются способы тепловой обработки продуктов?
10. Дайте сравнительную характеристику разным способам варки.
11. Дайте сравнительную характеристику разным способам жарки.
12. Назовите основное отличие комбинированных способов тепловой обработки от основных.
13. Перечислите комбинированные способы тепловой обработки.
14. Что такое вспомогательные способы тепловой обработки?

Тема 4. Гигиена и санитария на предприятиях общественного питания

1. Что включает в себя понятие «гигиена»?
2. Что включает в себя понятие «санитария»?
3. Назовите основное отличие пищевой инфекции от пищевого отравления.
4. Назовите основные источники пищевых отравлений.
5. Перечислите виды моющих и дезинфицирующих растворов.
6. Перечислите основные требования к механическому оборудованию.
7. Из каких материалов должны быть изготовлены посуда, инвентарь, оборудование, упаковка?
8. Какие требования предъявляются к производственным столам?
9. Какие способы мытья посуды существуют?
10. Перечислите последовательность операций процесса мойки столовой посуды.
11. Чем отличается мойка столовой посуды от мойки кухонной посуды?
12. Почему кондитерские цеха требуют особого санитарного режима?
13. Как обрабатывают отсадочные мешки?
14. Как обрабатывают наконечники к отсадочным мешкам и мелкий металлический инвентарь?
15. Что такое личная медицинская книжка?
16. Почему поварам запрещается носить кольца, браслеты, часы и др.?
17. Какое сырье запрещается принимать на предприятия общественного питания?
18. Какое сырье необходимо хранить отдельно от сильно пахнущих продуктов?
19. При какой температуре реализуют блюда в общественном питании?

Тема 5. Техника безопасности на предприятиях общественного питания

1. Перечислите виды инструктажа.

2. Для чего необходим инструктаж?
3. Когда проводится вводный инструктаж?
4. Какие бывают виды инструктажа на рабочем месте?
5. Когда проводится первичный инструктаж?
6. Как часто проводится повторный инструктаж?
7. Когда проводится внеочередной инструктаж?
8. Какие требования предъявляются к механическому оборудованию?
9. Какие требования предъявляются к холодильному оборудованию?
10. Какие требования предъявляются к немеханическому оборудованию?
11. Где должны находиться правила эксплуатации оборудования?
12. Что необходимо сделать перед началом работы на технологическом оборудовании?
13. Если во время работы обнаружилось неполадки с оборудованием, что необходимо делать?
14. Что необходимо делать при ожоге?
15. Какие кровотечения бывают, и какая помощь при них оказывается?
16. Какую доврачебную помощь необходимо оказать при поражении человека электрическим током?

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.

Метод составления интеллект карт
по дисциплине Введение в основы технологии продукции

- 1. Темы:** Классификация предприятий общественного питания.
- 2. Концепция:** Понимание различий между предприятиями общественного питания различных типов и классов.
- 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.